BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing

Café Joy V2

Kaffee- und Espressomaschine
Coffee and espresso machine
Machine à café et à espresso
Cafetera y cafetera expreso
Koffie- en espressomachine

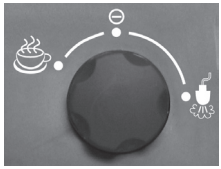
Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

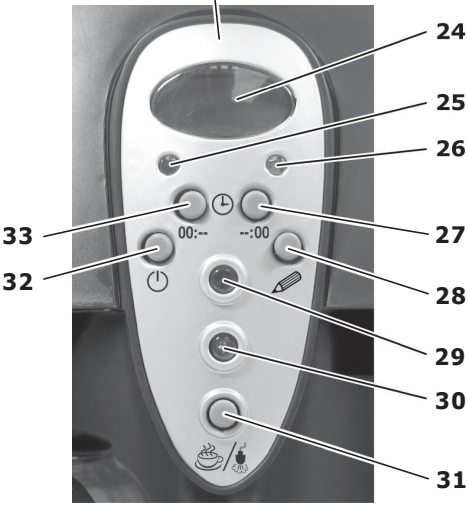
Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d‘utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
b
a


24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
00:--
--:00

Inhalt

Allgemeine Hinweise 3
Sicherheitshinweise 5
Inbetriebnahme 7
Gerätebeschreibung 8
Vor dem ersten Gebrauch 8
Bedienung und Betrieb 9
Rezepte für Kaffee-Spezialitäten 17
Reinigung und Pflege 18
Lagerung 21
Ersatzteile und weiteres Zubehör . . . 21
Störungsbehebung 22
Technische Daten 23

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Gerätes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu Inbetriebnahme, Sicherheit, bestimmungsgemäßem Gebrauch sowie Reinigung und Pflege.

Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Allgemeine Hinweise

Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der Europäischen Union nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden. Entsorgen Sie das Gerät über die kommunalen Sammelstellen.

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.

Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt.

Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu leichten Verletzungen oder zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist vorwiegend für den nicht gewerblichen Gebrauch in geschlossenen Räumen zur Zubereitung von Kaffee oder Espresso sowie zur Erzeugung von Milchschaum und zum Erhitzen von Getränken bestimmt. Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Gerät in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG befindet.

Sicherheitshinweise

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lagern Sie das Gerät und die Zubehörteile außer Reichweite von Kindern.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen; dies gilt insbesondere für den Austausch einer beschädigten Anschlussleitung. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch.
- Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei Beschädigungen und nachfolgenden Störungen kein Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch mehr.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile des Herstellers oder solche, die vom Hersteller ausdrücklich empfohlen werden. Ansonsten erlischt der Gewährleistungsanspruch bzw. die Garantie.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

⚠ GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

- ► Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Netzleitung oder der Netzstecker beschädigt sind.
- ► Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- ► Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ► Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - − wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - − wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - − bevor Sie das Gerät reinigen.

Erstickungsgefahr!

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

- ► Berühren Sie während des Betriebes nicht die heißen Oberflächen des Gerätes.
- ► Fassen Sie den Siebträger oder die Dampfdüse während der Verwendung nur an den Kunststoffteilen an.
- ► Richten Sie die Dampfdüse nicht auf Körperteile oder auf andere Personen.
- ► Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.
- ► Öffnen Sie während des Betriebes nicht das Filterfach.
- ► Halten Sie keine Körperteile in den austretenden Dampf.
- ► Transportieren Sie das Gerät nicht während des Betriebes.
- ► Decken Sie das Ablaufrohr in der Tropfschale nicht ab, damit der Dampf beim Druckablassen entweichen kann.

ACHTUNG

- ► Füllen Sie außer Wasser keine anderen Flüssigkeiten oder Lebensmittel in den Wasserbehälter.
- ► Betreiben Sie das Gerät nie ohne Wasser, da es sonst beschädigt wird.
- ► Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht an der Netzleitung selbst.
- ► Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes niemals scharfe Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.
- ► Entkalken Sie das Gerät regelmäßig.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserfeste und hitzebeständige Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Die Oberflächen von Möbeln enthalten möglicherweise Bestandteile, die die Füße des Gerätes angreifen und aufweichen können. Legen Sie gegebenenfalls eine Unterlage unter die Stellfüße des Gerätes.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihren Elektro-Fachhändler.
- Die Steckdose muss mindestens über einen 10A-Sicherungsautomaten abgesichert sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über scharfe Kanten verlegt wird.
- Die Anschlussleitung darf nicht straff gespannt sein, geknickt werden oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Inbetriebnahme

Auspacken

- Entnehmen Sie das Gerät, alle Zubehörteile und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- Entfernen Sie vor dem Erstgebrauch alle Verpackungsmaterialien und Schutzfolien vom Gerät und den Zubehörteilen.

HINWEIS

- Entfernen Sie nicht das Typenschild und eventuelle Warnhinweise.
- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können. Transportschäden führen zum Erlöschen des Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruchs.

Lieferumfang prüfen

- Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Gerätebeschreibung

(Abbildungen siehe linke Ausklappseite)

Gerät:

1 Wasserbehälter mit Füllstandsanzeige und Tassenskala (innen)
2 Entlüftung/Dampfauslass Kaffeefilter
3 Deckel Wasserbehälter
4 Warmhaltezone
5 Funktionswahlschalter Espressomaschine
6 Brühkopf
7 Dampfdüse
8 Schäumaufsatz
9 Reinigungsbürste
10 Messlöffel/Stopfer
11 Griff mit Haltebügel
12 Siebträger
13 Siebeinsätze
13a Siebeinsatz für 1 Tasse
13b Siebeinsatz für 2 Tassen
14 Tropfschale mit Abdeckung
15 Bedienfeld
16 Basisstation
17 Warmhalteplatte Kaffeemaschine
18 Permanentfilter
19 Tropfstopp
20 Filterhalter
21 Glaskanne
22 Deckel Glaskanne
23 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Funktionswahlschalter Espressomaschine

Position	Funktion
	Espressobezug
	Esspressomaschine ausgeschaltet.
	Wasser-/Dampfbezug

Bedienfeld:

24 Display
25 Rote Kontrollleuchte „Kaffeemaschine“
26 Gelbe Kontrollleuchte „Zeitschaltuhr“
27 Taste **--:00** (Einstellen der Minutenanzeige)
28 Taste (Einstellen der Zeitvorwahl)
29 Grüne Kontrollleuchte „Espressomaschine“
30 Gelbe Kontrollleuchte „Heizen“
31 Taste (Ein-/Ausschalter Espressomaschine)
32 Taste ⏻ (Ein-/Ausschalter Kaffeemaschine)
33 Taste **00:--** (Einstellen der Stundenanzeige)

Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 18)*** beschrieben.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.

HINWEIS

► Beim Neugerät kann es durch Produktionsrückstände (Fette) zu leichter Geruchsbildung kommen. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.

Bereiten Sie das Gerät für den Gebrauch wie folgt vor:

Kaffeemaschine

- Füllen Sie den Wasserbehälter (1) bis zur „Max“-Markierung mit frischem Wasser.
- Schalten Sie die Kaffeemaschine ein, wie im Kapitel **Kaffee zubereiten *(S. 11)*** beschrieben. Lassen Sie das Wasser durchlaufen und schütten Sie es dann weg.
- Wiederholen Sie den Vorgang noch einmal nur mit Wasser und ein weiteres Mal mit etwas Kaffee.
- Schalten Sie die Kaffeemaschine aus, wie im Kapitel **Kaffeemaschine ausschalten *(S. 11)*** beschrieben.

Espressomaschine

- Füllen Sie den Wasserbehälter (1) bis zur „Max“-Markierung mit frischem Wasser.
- Stellen Sie eine passend große Tasse oder Schale auf die Tropfschale (14).
- Führen Sie einen Brühvorgang ohne Kaffee durch, wie im Kapitel **Espresso zubereiten *(S. 14)*** beschrieben.
- Aktivieren Sie die Dampfdüse für ca. 45 Sekunden, wie im Kapitel **Milch aufschäumen *(S. 15)*** beschrieben. Verwenden Sie auch hier nur Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 18)*** beschrieben.

Bedienung und Betrieb

Displaybeleuchtung einschalten

- Drücken Sie eine beliebige Taste, um die Displaybeleuchtung einzuschalten. Die Displaybeleuchtung erlischt 30 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung, sofern keine Kaffeezubereitung stattfindet.

HINWEIS

► Erst nachdem die Displaybeleuchtung eingeschaltet wurde, reagiert das Gerät auf weitere Eingaben.

Uhrzeit einstellen

- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Auf dem Display wird die Zeitanzeige **12:00** angezeigt.
- Drücken Sie einmal die Taste (28). Auf dem Display wird in der rechten unteren Ecke **CLOCK** angezeigt.
- Stellen Sie die Stunde durch Drücken der Taste **00:--** (33) ein.
- Stellen Sie die Minuten durch Drücken der Taste **--:00** (27) ein.
  Halten Sie für einen schnellen Vorlauf die Taste **00:--** (33) bzw. **--:00** (27) gedrückt.
  Die Anzeige **CLOCK** erlischt wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck automatisch oder nach zweimaligem Drücken der Taste (28). Die Uhrzeit ist eingestellt.

HINWEIS

► Die Uhrzeit kann nur eingestellt werden, wenn im Display **Clock** angezeigt wird.

► Die Uhrzeit bleibt so lange gespeichert, bis entweder eine neue Uhrzeit eingegeben oder der Netzstecker länger als eine Minute aus der Steckdose gezogen wurde.

Wasser einfüllen

◆ Nehmen Sie den Deckel (3) des Wasserbehälters (1) ab.

◆ Füllen Sie die für die gewünschte Tassenanzahl erforderliche Menge Wasser ein.

HINWEIS

► Beachten Sie die Füllstandsanzeige am Wassertank. Nicht Überfüllen!

◆ Setzen Sie den Deckel wieder auf den Wasserbehälter.

Kaffeemaschine

Allgemeine Hinweise

- Zum Abmessen der gewünschten Wassermenge finden Sie Tassenmarkierungen im Wasserbehälter (1).
- Verwenden Sie stets frisches, kaltes Mineralwasser ohne Kohlensäure oder Leitungswasser. Niemals andere Lebensmittel in den Wasserbehälter (1) einfüllen.
- Durch den Permanentfilter (18) benötigen Sie keine Papierfilter. Entleeren und reinigen Sie den Permanentfilter nach jeder Verwendung.
- Reinigen und Entkalken Sie die Kaffeemaschine regelmäßig, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 18)*** beschrieben. Eine verunreinigte und/oder verkalkte Kaffeemaschine beeinträchtigt das Aroma.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit frisch gemahlenes Kaffeepulver für eine optimale Geschmacksentfaltung.

Automatische Tropfstopp-Funktion

HINWEIS

► Wenn das Gerät in Betrieb ist, muss die Glaskanne (21) unter dem Filterhalter (20) stehen. Durch den Deckel (22) der Glaskanne wird der Tropfstopp (19) nach oben gedrückt, und der Kaffee kann vom Filter durch den Deckel in die Glaskanne fließen.

► Der Tropfstopp verhindert, dass Wasser aus dem Filter entweicht, wenn die Glaskanne (21) aus der Kaffeemaschine entnommen wurde. Während des Brühvorgangs darf die Glaskanne (21) nur einige Sekunden aus der Kaffeemaschine entnommen werden, sonst läuft der Filter über.

Permanentfilter einsetzen

- Ziehen Sie den Filterhalter (20) aus dem Gerät.
- Setzen Sie den Permanentfilter (18) von oben in den Filterhalter (20) ein.

HINWEIS

► Achten Sie beim Einsetzen des Permanentfilters (18) darauf, dass der Permanentfilter im Filterhalter (20) an der Abflachung einrastet. Beachten Sie die Markierungen (Bild A1).

Kaffee zubereiten

- Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter, wie im Kapitel ***Wasser einfüllen (S. 10)*** beschrieben.
- Setzen Sie den Permanentfilter (18) in den Filterhalter (20) ein, wie im Kapitel ***Permanentfilter einsetzen (S. 11)*** beschrieben.
- Geben Sie die gewünschte Menge Kaffeepulver in den Filter.
  Empfehlung: Ein Teelöffel (ca. 4-6 g) pro Tasse.
- Schieben Sie den Filterhalter wieder bis zum Anschlag in das Gerät ein.
- Stellen Sie die Glaskanne (21) mit Deckel (22) auf die Warmhalteplatte (17).

HINWEIS

► Achten Sie darauf, dass die Glaskanne (21) mittig unter dem Filterhalter (20) steht.

- Drücken Sie die Taste ⏻ (32), um den Brühvorgang zu starten. Die rote Kontrollleuchte „Kaffeemaschine“ (25) leuchtet. Der Brühvorgang beginnt.
- Etwa 1 Minute nach dem Ende des Brühvorgangs können Sie die Glaskanne (21) entnehmen und Kaffee einschenken.

Nach Abschluss des Brühvorganges wird der Kaffee auf der Warmhalteplatte für ca. 2 Stunden warm gehalten.

Brühvorgang abbrechen

- Drücken Sie die Taste ⏻ (32), um den Brühvorgang abzubrechen. Die rote Kontrollleuchte „Kaffeemaschine“ (25) erlischt.
- Drücken Sie erneut diese Taste, um den Brühvorgang wieder zu starten.

Kaffeemaschine ausschalten

- Drücken Sie die Taste ⏻ (32), um die Kaffeemaschine auszuschalten. Die rote Kontrollleuchte „Kaffeemaschine“ (25) erlischt.

HINWEIS

► Das Gerät schaltet sich automatisch nach 2 Stunden aus.

Kaffee zubereiten mit Zeitvorwahl

HINWEIS

► Für die Kaffeezubereitung mit Zeitvorwahl muss die Uhrzeit eingestellt sein, wie im Kapitel ***Uhrzeit einstellen (S. 9)*** beschrieben.

- Drücken Sie zweimal die Taste (28). Auf dem Display wird in der linken unteren Ecke **TIMER** angezeigt.
- Stellen Sie mit den Tasten **00:--** (33) und **--:00** (27) die gewünschte Startzeit ein.
  Halten Sie für einen schnellen Vorlauf die Taste **00:--** (33) bzw. **--:00** (27) gedrückt.
  Die Anzeige **TIMER** erlischt wenige Sekunden nach dem letzten Tastendruck automatisch oder nach dem Drücken der Taste (28). Die Startzeit ist eingestellt.
- Füllen Sie Wasser in den Wassertank und Kaffeepulver in den Permanentfilter ein.
- Drücken Sie die Taste ⏻ (32) zweimal. Die gelbe Kontrollleuchte „Zeitschaltuhr“ (26) leuchtet und die Zeitschaltuhr ist aktiviert.

Wenn die vorgewählte Zeit erreicht ist, schaltet sich das Gerät selbsttätig ein.

HINWEIS

► Um die automatische Zeitvorwahl vor Erreichen der eingestellten Zeit zu deaktivieren, drücken Sie die Taste ⏻ (32).

Espressomaschine

Allgemeine Hinweise

- Lassen Sie nach dem Aufheizen des Gerätes heißes Wasser durch den Siebeinsatz und den Siebträger laufen.
- Wärmen Sie Ihre Tassen auf der Warmhalteplatte vor.
- Spülen Sie kalte Tassen vor der Verwendung mit heißem Wasser aus, um diese vorzuwärmen.
- Lassen Sie zum Vorwärmen den leeren, gereinigten Siebträger mit Siebeinsatz im aufgewärmten Gerät.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit frisch gemahlenes Kaffeemehl für eine optimale Geschmacksentfaltung.
- Probieren Sie verschiedene Mahlgrade des Kaffeemehls aus. Der Mahlgrad des Kaffeemehls hat Einfluss auf das Aroma und die Crema des Espressos.
- Drücken Sie das Kaffeemehl nur leicht an. Bei zu stark gepresstem Kaffeemehl können Bitterstoffe auftreten und die Durchlaufzeit erhöht sich.
- Befüllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser.
- Entleeren und reinigen Sie den Siebeinsatz nach jeder Verwendung.
- Reinigen und Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Ein verunreinigtes und/oder verkalktes Gerät beeinträchtigt das Aroma.

Siebeinsatz einsetzen

HINWEIS

► Wählen Sie den flachen Siebeinsatz (13a) für die Zubereitung einer Tasse Espresso (Bild B1).

► Wählen Sie den tiefen Siebeinsatz (13b) für die gleichzeitige Zubereitung von zwei Tassen Espresso oder eines doppelten Espressos.

◆ Drehen Sie die an der Wandung des Siebeinsatzes (13) befindliche Nase in Richtung Griff (11) und setzen Sie den Siebeinsatz in den Siebträger (12) ein (Bild B2).

◆ Drehen Sie den eingesetzten Siebeinsatz (13) um eine Vierteldrehung nach links oder rechts. Die Nase verhindert, dass der Siebeinsatz herausfallen kann (Bild B3).

Siebeinsatz entnehmen

◆ Entleeren Sie nach Gebrauch den Siebeinsatz (13), wie im Kapitel ***Siebeinsatz entleeren/reinigen (S. 18)*** beschrieben.

◆ Drehen Sie den Siebeinsatz (13) so, dass die an der Wandung des Siebeinsatzes befindliche Nase in Richtung Griff zeigt, und heben Sie den Siebeinsatz (13) aus dem Siebträger (12) heraus.

Siebträger einsetzen

HINWEIS

► Die nachfolgenden Symbole beziehen sich auf die am Brühkopf (6) angebrachte Markierung ⬆▸▸▸▸▸▸▸▸🔒.

◆ Halten Sie den Siebträger (12) mit dem Griff (11) unter das Symbol ⬆ am Brühkopf (6) und schieben Sie den Siebträger von unten in den Brühkopf (Bild D1).

HINWEIS

► Achten Sie darauf, den Siebträger nicht zu verkanten.

◆ Drehen Sie den Griff (11) des Siebträgers (12) nach rechts, bis der Griff unter dem Symbol 🔒 steht (Bild D2).

Siebträger entnehmen

◆ Drehen Sie den Griff (11) des Siebträgers (12) nach links, bis der Griff unter dem Symbol ⬆ am Brühkopf steht.

◆ Nehmen Sie den Siebträger nach unten aus dem Brühkopf heraus.

Gerät vorwärmen

- Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter, wie im Kapitel ***Wasser einfüllen (S. 10)*** beschrieben.
- Setzen Sie den Siebeinsatz in den Siebträger ein, wie im Kapitel ***Siebeinsatz einsetzen (S. 13)*** beschrieben.
- Setzen Sie den Siebträger (12) ohne Kaffeepulver in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Siebträger einsetzen (S. 13)*** beschrieben.
- Stellen Sie eine Tasse auf die Tropfschale (14) unter den Siebträger (12).
- Drücken Sie die Taste (31). Die grüne Kontrollleuchte „Espressomaschine“ (29) und die gelbe Kontrollleuchte „Heizen“ (30) leuchten und das Gerät wird aufgeheizt.
  Nach ca. 3 Minuten erlischt die gelbe Kontrollleuchte „Heizen“ (30)
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) auf die Stellung und lassen Sie heißes Wasser in die Tasse laufen.
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) auf Mittelstellung ⊖, wenn die Tasse voll ist.

Espresso zubereiten

- Wärmen Sie das Gerät vor, wie im Kapitel ***Gerät vorwärmen (S. 14)*** beschrieben.
- Prüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter (1) und füllen Sie Wasser nach, falls notwendig.
- Entnehmen Sie den Siebträger, wie im Kapitel ***Siebträger entnehmen (S. 13)*** beschrieben.
- Füllen Sie den Siebeinsatz (13) bis zum Rand mit Kaffeemehl und streifen Sie überschüssiges Kaffeemehl mit dem Stiel des Dosierlöffels ab (Bild C1, C2).

HINWEIS

► Überfüllen Sie den Siebeinsatz nicht. Ein überfüllter Siebeinsatz lässt sich nicht in das Gerät einsetzen.

- Drücken Sie das Kaffeemehl mit dem Stopfer (10) leicht fest (Bild C3).

HINWEIS

► Entfernen Sie überschüssiges Kaffeemehl vom Rand des Siebträgers, um die Dichtung des Brühkopfes (6) nicht zu verschmutzen.

- Setzen Sie den Siebträger (12) in das Gerät ein, wie im Kapitel ***Siebträger einsetzen (S. 13)*** beschrieben.
- Stellen Sie eine Tasse auf die Tropfschale (14) unter den Siebträger (12).

HINWEIS

► Wenn Sie zwei Tassen Espresso gleichzeitig zubereiten wollen, stellen Sie die Tassen nebeneinander auf die Tropfschale, so dass aus den unteren Öffnungen im Siebträger je eine Tasse gefüllt wird.

- Drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) auf die Stellung ☕ und lassen Sie den frisch gebrühten Kaffee in die Tasse laufen.
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) auf Mittelstellung ⊖, wenn die gewünschte Menge Kaffee in die Tasse gelaufen ist.
- Warten Sie, bis kein Espresso mehr nachläuft. Der Druck im Gerät wird abgebaut, es wird etwas Dampf und Wasser in die Tropfschale (14) abgegeben.
- Drücken Sie die Taste ☕/💨 (31), um das Gerät auszuschalten.
- Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 18)*** beschrieben.

Milch aufschäumen

HINWEIS

► Verwenden Sie kalte Gefäße und kalte Milch. Das beste Ergebnis erzielen Sie mit Vollmilch oder Milch mit einem Fettgehalt ab 2%.

► Durch den speziellen Schäumaufsatz entsteht aber auch bei fettarmer Milch ein fester Schaum.

- Prüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter (1) und füllen Sie Wasser nach, falls notwendig. Das Wasser wird zur Dampferzeugung benötigt.
- Drücken Sie die Taste ☕/💨 (31). Die grüne Kontrollleuchte „Espressomaschine“ (29) und die gelbe Kontrollleuchte „Heizen“ (30) leuchten und das Gerät wird aufgeheizt.
  Nach ca. 3 Minuten erlischt die gelbe Kontrollleuchte „Heizen“ (30)
- Füllen Sie den Aufschäumbehälter zu etwa einem Drittel mit kalter Milch.
- Positionieren Sie die Dampfdüse (7) des Gerätes so, dass die Dampfdüse mit dem Schäumaufsatz in den Aufschäumbehälter hineinragen kann.
- Tauchen Sie die Dampfdüse in die Milch im Aufschäumbehälter ein und drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) auf die Stellung 💨, um den Aufschäumvorgang zu starten (Bild E1).

HINWEIS

► Halten Sie die Dampfdüse zu Beginn des Aufschäumvorgangs knapp unter die Oberfläche der Milch, bis die Milch im Aufschäumbehälter handwarm ist.
  Tauchen Sie danach die Düse bis zum Boden des Aufschäumbehälters ein, um die Milch zu verwirbeln.

- Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz hat, drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) auf Mittelstellung ⊖ und ziehen Sie den Aufschäumbehälter nach unten heraus.
- Klopfen Sie den Aufschäumbehälter ein- bis zweimal auf einen festen Untergrund, um den erzeugten Milchschaum zu verdichten.
- Gießen oder schöpfen Sie den Milchschaum in das Trinkgefäß um.
- Drücken Sie die Taste /🔥 (31), um das Gerät auszuschalten.
- Reinigen Sie die Dampfdüse und das Metallrohr sofort nach der Verwendung, um Ablagerungen und eine Verstopfung der Dampfdüse zu vermeiden. Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel ***Dampfdüse reinigen (S. 19).***

HINWEIS

► Nach dem Abschalten der Dampferzeugung leitet das Gerät überschüssiges Wasser in die Abtropfschale ab.

Getränke mit Dampf erhitzen

Mit dem vom Gerät erzeugten heißen Dampf können Sie Milch, Getränke und Teewasser erhitzen.

- Prüfen Sie den Wasserstand im Wasserbehälter (1) und füllen Sie Wasser nach, falls notwendig. Das Wasser wird zur Dampferzeugung benötigt.
- Drücken Sie die Taste /🔥 (31). Die grüne Kontrollleuchte „Espressomaschine“ (29) und die gelbe Kontrollleuchte „Heizen“ (30) leuchten und das Gerät wird aufgeheizt.
  Nach ca. 3 Minuten erlischt die gelbe Kontrollleuchte „Heizen“ (30).
- Positionieren Sie die Dampfdüse (7) des Gerätes so, dass die Dampfdüse in das Gefäß mit dem zu erhitzenden Getränk hineinragen kann.
- Tauchen Sie die Dampfdüse ganz in das Gefäß ein und drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) auf die Stellung 🔥, um den Dampf aus der Düse austreten zu lassen. Der heiße Dampf erhitzt die Flüssigkeit im Gefäß.

HINWEIS

► Bewegen Sie das Gefäß kreisförmig während der Dampf austritt, um eine schnellere Erhitzung zu erzielen.

- Wenn das Getränk die gewünschte Temperatur hat, drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) auf Mittelstellung ⊖ und ziehen Sie das Gefäß nach unten heraus.
- Drücken Sie die Taste /🔥 (31), um das Gerät auszuschalten.
- Reinigen Sie die Dampfdüse und das Metallrohr sofort nach der Verwendung, um Ablagerungen und eine Verstopfung der Dampfdüse zu vermeiden. Hinweise zur Reinigung finden Sie im Kapitel ***Dampfdüse reinigen (S. 19).***

HINWEIS

► Nach dem Abschalten der Dampferzeugung leitet das Gerät überschüssiges Wasser in die Abtropfschale ab.

Rezepte für Kaffee-Spezialitäten

Cappuccino

Cappuccino wird gewöhnlich aus einem Drittel Espresso, einem Drittel heißer Milch und einem Drittel Milchschaum zubereitet.
Serviert wird er in einer Keramiktasse und oftmals durch etwas Kakaopulver auf dem Schaum verfeinert.

HINWEIS

► Die Tasse sollte gut vorgewärmt sein, da die Zubereitung in mehreren Schritten erfolgt.

Zubereitung:

- Nehmen Sie die Cappuccinotasse und bereiten Sie zuerst den Espresso zu.
- Stellen Sie die Tasse auf der Warmhalteplatte ab, damit der Espresso heiß bleibt.
- Füllen Sie die – im Vergleich zum Espresso – doppelte Menge Milch in den Aufschäumbehälter und schäumen Sie die Milch zur Hälfte auf. Die andere Hälfte der Milch bleibt flüssig.
- Halten Sie mit einem Plastikspatel oder einer Messerklinge den Milchschaum im Aufschäumbehälter zurück und gießen Sie die heiße Milch über den Espresso.
- Schöpfen Sie mit einem Löffel den Milchschaum aus dem Aufschäumbehälter und verteilen Sie ihn als Haube auf dem Cappuccino.
- Streuen Sie etwas Kakaopulver auf den Milchschaum.

Latte Macchiato

Der klassische Latte Macchiato besteht aus drei Schichten: einer untersten Schicht heißer Milch (2/3), einer obersten Schicht geschäumter Milch (1/3) und einem Espresso, der durch den Milchschaum hindurchgegossen wird. Da fetthaltige Milch eine höhere Dichte als Espresso hat, schwimmt der Kaffee auf der Milch.
Der Latte Macchiato wird in einem hohen Glas mit einem langen Löffel serviert.

HINWEIS

► Die Espressotasse und das Glas sollten gut vorgewärmt sein, da die Zubereitung in mehreren Schritten erfolgt.

Zubereitung:

- Füllen Sie die Milch in den Aufschäumbehälter und schäumen Sie die Milch zu einem Drittel auf. Der Rest der Milch wird nur erhitzt und bleibt flüssig.
- Gießen Sie die heiße Milch und den Milchschaum in das Glas.
- Stellen Sie das Glas auf der Warmhalteplatte ab, damit die Milch heiß bleibt.
- Nehmen Sie die Espressotasse und bereiten Sie den Espresso zu.
- Gießen Sie den heißen Espresso am Rand des Glases durch den Milchschaum. Der Espresso schwimmt auf der unteren Milchschicht.

Reinigung und Pflege

Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die Sicherheitshinweise im Kapitel Sicherheit (S. 5)!

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Wischen Sie alle Teile des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

Kaffeemaschine

HINWEIS

- Reinigen Sie die Glaskanne (21) und den Permanentfilter (18) nach jedem Gebrauch.

- Ziehen Sie den Filterhalter (20) aus dem Gerät.
- Entnehmen Sie den Permanentfilter (18) aus dem Filterhalter (20).
- Reinigen Sie den Permanentfilter (18) von Hand mit warmem Wasser, aber **nicht** in der Spülmaschine.
- An der Abdeckung oberhalb des Filterhalter (20) setzten sich beim Gebrauch Kondenswassertropfen ab. Entfernen Sie diese mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Reinigen Sie die Glaskanne (21) mit Deckel (22) und den Filterhalter (20) mit Spülmittel und spülen Sie mit klarem Wasser nach.
- Betätigen Sie den Tropfstopp (19) während des Spülens mehrmals.
- Wischen Sie die Warmhalteplatte (17) vorsichtig mit einem feuchten Tuch ab. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Setzen Sie den Permanentfilter (18) wieder in den Filterhalter ein, wie im Kapitel ***Permanentfilter einsetzen (S. 11)*** beschrieben.
- Schieben Sie den Filterhalter wieder bis zum Anschlag in das Gerät ein.

Espressomaschine

Siebeinsatz entleeren/reinigen

- Entnehmen Sie den Siebträger (12) mit Siebeinsatz (13) aus dem Gerät, wie im Kapitel ***Siebträger entnehmen (S. 13)*** beschrieben.
- Klappen Sie den Haltebügel am Griff des Siebträgers nach oben (Bild F1).
- Halten Sie mit dem hochgeklappten Haltebügel den Siebeinsatz fest und schlagen Sie den Kaffeesatz über dem Abfallbehälter aus dem Siebeinsatz (13) heraus (Bild F2).

HINWEIS

- ► Nehmen Sie einen Löffel zur Hilfe, falls der Kaffeesatz sich nicht löst.

- Entnehmen Sie den Siebeinsatz (13) aus dem Siebträger (12), wie im Kapitel ***Siebeinsatz entnehmen (S. 13)*** beschrieben.
- Spülen Sie den Siebeinsatz und den Siebträger unter fließendem Wasser aus.

HINWEIS

- ► Der Siebeinsatz kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- ► Spülen Sie den Siebträger aus poliertem Aluminium von Hand, da in der Spülmaschine der Glanz nachlässt und Verfärbungen entstehen können.
- ► Setzen Sie den Siebträger (12) nicht wieder in die Maschine ein, wenn Sie die Maschine für längere Zeit nicht verwenden. Dadurch erhöht sich die Lebensdauer der Dichtung.

Dampfdüse reinigen

Um Verstopfungen zu vermeiden, muss die Dampfdüse nach der Verwendung gereinigt werden:

- ◆ Ziehen Sie den Schäumaufsatz nach unten ab und spülen Sie den Aufsatz von Hand oder in der Spülmaschine.
- ◆ Füllen Sie einen geeigneten Behälter halb mit Wasser und tauchen Sie die Dampfdüse ganz in diesen Behälter.
- ◆ Schalten Sie die Dampfdüse für ca. 20 Sekunden ein.
- ◆ Sie können den Schäumaufsatz zusätzlich mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen.

HINWEIS

- ► Sollte sich die Dampfdüse zugesetzt haben, können Sie die Verstopfung mit einem Holzzahnstocher beseitigen.

Abtropfschale entleeren

- ◆ Nehmen Sie die Tropfschale (14) mit der Abdeckung ab.
- ◆ Reinigen Sie die Tropfschale (14) mit warmem Wasser und Spülmittel.
- ◆ Setzen Sie die Tropfschale (14) nach dem Abtrocknen wieder in das Gerät ein.

Brühkopf reinigen

- ◆ Reinigen Sie bei Bedarf den Brühkopf (6) mit einem feuchten Tuch.
- ◆ Hartnäckige Verschmutzungen an der Unterseite können Sie entfernen, indem Sie mehrere normale Brühvorgänge ohne Kaffeepulver durchführen. So werden Reste von Kaffeepulver durch das heiße Wasser weggespült.

Entkalken

Um die Lebensdauer des Gerätes und den Geschmack nicht zu beeinträchtigen, muss das Gerät regelmäßig entkalkt werden. Der Entkalkungsvorgang muss für die Kaffeemaschine und die Espressomaschine getrennt durchgeführt werden.

Kaffeemaschine

Für die Kaffeemaschine empfehlen wir vorsorglich eine vierteljährliche Entkalkung:

- Füllen Sie den Wassertank bis zur „Max.“-Markierung mit Wasser und geben Sie Zitronensäure oder Essigessenz (ca. 5% Säure) bei.

HINWEIS

► Falls Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel benutzen, beachten Sie die Anwendungshinweise des Herstellers.

- Stellen Sie die Glaskanne (21) mit Deckel (22) auf die Warmhalteplatte (17).
- Schalten Sie die Kaffeemaschine ein.
- Warten Sie, bis etwa eine Tasse durchgelaufen ist und schalten Sie das Gerät aus.
- Lassen Sie die Entkalkerlösung ca. 15 Minuten wirken und schalten Sie dann das Gerät wieder ein.
- Wiederholen Sie die beiden vorangegangenen Arbeitsssschritte einmal und lassen Sie dann das Gerät eingeschaltet, bis die Entkalkerlösung ganz durchgelaufen ist.
- Wiederholen Sie anschließend den Durchlaufvorgang mit klarem Wasser dreimal.
- Spülen Sie Glaskanne (21), Deckel, Filterhalter (20) und Permanentfilter (18) unter fließendem Wasser gründlich ab.
- Betätigen Sie den Tropfstopp (19) während des Spülens mehrmals.

Espressomaschine

Der Abstand des Entkalkungsintervalls ist von der Wasserhärte abhängig (bei hartem Wasser alle 80 Brühvorgänge; bei weichem Wasser alle 150 Brühvorgänge).

- Füllen Sie den Wassertank bis zur „Max.“-Markierung mit Wasser und geben Sie Zitronensäure oder Essigessenz (ca. 5% Säure) bei.

HINWEIS

► Falls Sie ein handelsübliches Entkalkungsmittel benutzen, beachten Sie die Anwendungshinweise des Herstellers.

- Stellen Sie ein größeres Gefäß unter die Siebträgeraufnahme.
- Drücken Sie die Taste ☕/🔥 (31).
- Drehen Sie den Funktionswahlschalter (5) auf die Stellung ☕ und lassen Sie die Entkalkerlösung durch das Gerät laufen.

HINWEIS

► Bei starker Verkalkung kann es notwendig sein, den Entkalkungsvorgang zu wiederholen.

- Spülen Sie den Wassertank gründlich aus und lassen Sie zum Spülen zwei Tankfüllungen klares Wasser durch das Gerät laufen.
- Spülen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser und Spülmittel ab, bevor Sie wieder Espresso zubereiten.

Pflege der Edelstahlteile

Für die regelmäßige Pflege und auch für die Beseitigung hartnäckiger Flecken auf den Oberflächen der Edelstahlteile empfehlen wir Ihnen die INOX-METAL-POLISH Politur von BEEM. Diese Politur verleiht den Geräten ihren ursprünglichen Glanz. INOX-METAL-POLISH ist in Tuben erhältlich und nicht nur für Kochtöpfe, sondern auch alle anderen Gegenstände aus Edelstahl, Chrom, Messing, Kupfer, Aluminium, Silber und auch harte Kunststoffe geeignet. INOX-METAL-POLISH wird auch in Fabriken für die Politur von Edelstahl eingesetzt. INOX-METAL-POLISH können Sie bei Ihrem Fachhändler, telefonisch bei uns oder über unsere Webseite www.beem.de bestellen.

Lagerung

Sollten Sie das Gerät längere Zeit nicht benötigen, reinigen Sie es, wie im Kapitel ***Reinigung und Pflege (S. 18)*** beschrieben.

Entleeren Sie den Wassertank.

Bewahren Sie das Gerät und alle Zubehörteile an einem trocknen, sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es vor direktem Sonnenlicht geschützt ist.

Ersatzteile und weiteres Zubehör

Pos.*	Artikelnr.	Bezeichnung
3	900 376 001	Deckel Wasserbehälter
8	900 376 006	Schäumaufsatz
9	900 376 011	Reinigungsbürste
10	900 376 016	Messlöffel/Stopfer
11, 12	900 521 031	Griff mit Siebträger
13a	900 521 036	Siebeinsatz 1 Tasse
13b	900 521 041	Siebeinsatz 2 Tassen
14	900 376 031	Tropfschale mit Abdeckung
18	900 376 071	Permanentgoldfilter
20	900 376 041	Filterhalter
21, 22	900 376 046	Glaskanne mit Deckel

*** Nummerierung gemäß Gerätebeschreibung**

Störungsbehebung

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen:

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Keine Anzeige auf dem Display	Netzstecker nicht eingesteckt.	Netzstecker einstecken.
	Keine Netzspannung vorhanden.	Sicherung/Steckdose kontrollieren.
	Display defekt.	Kundendienst benachrichtigen.
Der Sicherungsautomat in der Elektroverteilung springt heraus.	Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.	Anzahl der Geräte im Stromkreis reduzieren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundendienst benachrichtigen.
Der Filterhalter lässt sich nicht einwandfrei in die Brühposition schieben.	Der Permanentfilter sitzt nicht richtig im Filterhalter.	Permanentfilter korrekt einsetzen, siehe Kapitel ***Permanentfilter einsetzen (S. 11)***.
Der Kaffee läuft sehr langsam in die Glaskanne.	Tropfstopp verstopft.	Tropfstopp reinigen.
	Gerät verkalkt.	Gerät entkalken.
Trotz Pumpgeräuschen kommt kein Wasser aus dem Gerät.	Kein Wasser im Tank.	Wasser einfüllen.
Der Kaffee läuft auf die Warmhalteplatte.	Glaskanne nicht richtig platziert.	Glaskanne mittig unter den Filterhalter stellen.
Wasser läuft aus dem Gerät.	Zu viel Wasser im Wasserbehälter.	Wasserbehälter nicht überfüllen.
	Tropfschale voll.	Tropfschale ausleeren.
	Kein Fehler feststellbar.	Kundendienst benachrichtigen.
Wasser läuft aus dem Siebträger.	Der Rand des Siebträgers ist mit Kaffeeresten verschmutzt.	Siebträger und Siebeinsatz reinigen.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Milch wird nicht aufgeschäumt.	Gerät noch nicht aufgewärmt.	Warten, bis gelbe Kontrollleuchte „Heizen“ (30) erlischt.
	Gefäß zu groß oder die Form nicht geeignet.	Hohes schmales Gefäß verwenden.
	Magermilch verwendet.	Halbfette oder vollfette Milch verwenden.

HINWEIS

► Wenn Sie mit den vorstehend genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Technische Daten

Modell	Kaffee- und Espressomaschine **Café Joy V2**
Typnummer	W14.001
Abmessungen (B x H x T)	440 x 308 x 324 mm
Nettogewicht Hauptset ca.	5,5 kg
Betriebsspannung	230V~
Netzfrequenz	50 Hz
Leistung	2050 W
Schutzklasse	I
Schutzart	IPX0

Content

General instructions 25
Safety instructions 26
Startup 29
Appliance description 30
Before using for the first time 30
Operation and use 31
Recipes for coffee specialities 39
Cleaning and care 40
Storage 43
Spare parts and other accessories . . 43
Troubleshooting 44
Technical data 45

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the instructions contained in this user manual on startup, safety, intended use as well as cleaning and care.

Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.

Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

General instructions

Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.

This product may not be disposed of in the domestic refuse within the European Union. Dispose of the appliance via communal collection points.

Warranty/Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products.

Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or on the BEEM website.

Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates an imminent hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

ATTENTION

This indicates a potentially hazardous situation, which could lead to minor injuries or material damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Intended use

This appliance is intended for predominantly non-commercial use in closed rooms for the preparation of coffee or espresso as well as for frothing milk and heating beverages. Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/ or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

► Use the appliance only for its intended purpose.

► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.

The risk must be borne solely by the user.

Limitation of liability

We assume no reliability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications,
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this appliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2004/108/EC directives.

Safety instructions

- Inspect the appliance for visible signs of damage before use. Do not use a damaged device.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities or with insufficient experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions on the use of the appliance from such a person.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Store the appliance and accessory parts out of the reach of children.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Only allow repairs to the appliance to be carried out by an authorised specialist or by the works customer service; this particularly applies to replacing a damaged connecting cable. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. They will also invalidate the warranty/guarantee.
- Repairs to the appliance during the guarantee period may only be carried out by service centres authorised by the manufacturer, otherwise the warranty/guarantee will become invalid in the event of damage or subsequent damage.
- Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.
- Only use spare parts from the manufacturer or spare parts that are specifically recommended by the manufacturer. The warranty/guarantee will otherwise be invalidated.
- Do not use this appliance together with an external timer or a separate remote control system.

⚠ DANGER

Danger from electric current!

- ► Do not use the appliance if the mains cable or mains plug is damaged.
- ► Do not open the housing of the appliance. Danger from electric current if live connections are touched and/or the electrical and mechanical configuration is changed.
- ► Never immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids.
- ► Pull the plug out of the mains socket,
  - − if you are not using the appliance,
  - − if a malfunction occurs during operation,
  - − before you clean the appliance.

Risk of suffocation!

- ► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

⚠ WARNING

Danger of burns!

- ► Do not touch the hot surfaces of the appliance during operation.
- ► Only grip the plastic parts of the strainer holder or steam nozzle during use.
- ► Do not point the steam nozzle towards parts of your body or towards other persons.
- ► Before cleaning, allow the appliance to cool down.
- ► Do not open the filter compartment during operation.
- ► Keep all parts of your body away from escaping steam.
- ► Do not move the appliance during operation.
- ► Do not cover the drain pipe in the drip tray in order to allow the steam to dissipate when the pressure is relieved.

ATTENTION

- ► Do not pour in any other liquids apart from water or put foodstuffs into water tank.
- ► Never operate the appliance without water, otherwise it will be damaged.
- ► Do not pull the connecting cable to remove the plug from the mains socket.
- ► Do not use sharp objects or abrasive cleaning agents to clean the surfaces of the appliance.
- ► Descale the appliance regularly.

Requirements for the place of use

For safe and trouble-free operation of the appliance, the place of operation must satisfy the following requirements:

- Place the appliance on a firm, dry, flat, waterproof and heat-resistant surface.
- Do not install the appliance in a hot, wet or very humid environment.
- The mains socket must be easily accessible and allow fast disconnection in the event of an emergency.
- The surface finishes on furniture may contain substances that can be detrimental to the feet of the appliance. If necessary, place a mat under the feet of the appliance.

Electrical connection

For safe and trouble-free operation of the appliance, the following instructions on the electrical connection must be be observed:

- Before connecting the appliance, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your mains power supply. The data must correspond in order to avoid damage to the appliance. If in doubt, ask your electrical appliance retailer.
- The mains socket must be protected by at least a 10 A automatic circuit breaker.
- Ensure that the mains cable is undamaged and is not laid over sharp edges.
- The mains cable must not be pulled tightly, bent or come into contact with hot surfaces.
- Route the mains cable to prevent risk of tripping.
- The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a properly installed protective earth (PE) conductor system. Connection to a mains socket without PE conductor is forbidden. If in doubt, the electrical system must be checked by a qualified electrician. The manufacturer assumes no liability for injury or damage caused by a missing or interrupted protective earth conductor.

Startup

Unpacking

- Remove the appliance, all accessory parts and the user manual from the box.
- Remove all packaging materials and protective foils from the product and the accessories before using it for the first time.

NOTE

- ► Do not remove the rating plate or any warning signs on the appliance.
- ► If possible, keep the original packaging during the guarantee period in order to be able to pack the appliance properly in the event of a guarantee claim. Transport damage will invalidate the warranty/guarantee.

Check the delivery contents

- Check for visible signs of damage or missing items.
- Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Appliance description

(See illustration on the left fold-out page)

Appliance:

1 Water tank with filling level indicator and cup scale (inside)
2 Coffee filter ventilation/steam outlet
3 Water tank cover
4 Hotplate area
5 Espresso machine function switch
6 Brewing unit
7 Steam nozzle
8 Froth attachment
9 Cleaning brush
10 Measuring spoon/tamper
11 Handle with retaining bracket
12 Strainer holder
13 Strainer inserts
13a Strainer insert for 1 cup
13b Strainer insert for 2 cups
14 Drip tray with cover
15 Operating panel
16 Base station
17 Coffee machine hotplate
18 Permanent filter
19 Drip stop
20 Filter holder
21 Glass jug
22 Glass jug lid
23 User manual (not illustrated)

Espresso machine function switch

Position	Function
	Espresso dispenser
	Espresso machine switched off.
	Water/steam dispenser

Operating panel

24 Display
25 Red indicator light "Coffee machine"
26 Yellow indicator light "Timer"
27 **--:00** Button (for setting the minute display)
28 Button (for Setting the timer preset)
29 Green indicator light "Espresso Maker"
30 Yellow indicator light "Heater"
31 / Button (Espresso machine ON/OFF switch)
32 Button (coffee machine ON/OFF switch
33 **00:--** Button (for setting the hour display)

Before using for the first time

- Clean the appliance and the accessories as described in the section ***Cleaning and care (page 40)***.
- Insert the plug into a mains socket.

NOTE

► In the case of a new appliance, production residues (fats) can cause light odour. Ensure sufficient ventilation.

Prepare the appliance for use as follows:

Coffee machine

- Fill the water tank (1) with fresh water up to the "Max" mark.
- Switch on the coffee machine as described in the section **Brewing coffee *(page 33)***. Allow the water to run through and pour it out.
- Repeat the procedure with water only and then with a little coffee.
- Switch off the coffee machine as described in the section **Switching off the coffee machine *(page 33)***.

Espresso machine

- Fill the water tank (1) with fresh water up to the "Max" mark.
- Put a suitably-sized cup or bowl onto the drip tray (14).
- Run the brewing process without coffee as described in the section **Making espresso *(page 36)***.
- Activate the steam nozzle for approx. 45 seconds as described in the section **Frothing milk *(page 37)***. Only use water for this.
- Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and care (page 40)***.

Operation and use

Switching on the display lighting

- Press any key to switch on the display lighting. The display lighting extinguishes 30 seconds after pressing the button if no coffee is brewed.

NOTE

► The appliance responds to further input only after the display lighting has switched on.

Setting the time

- Insert the plug into the mains socket. **12:00** appears in the display.
- Press the button (28) once. **CLOCK** is displayed on the lower right corner of the display.
- Set the hour by pressing the **00:--** button (33).
- Set the minutes by pressing the **--:00** button (27).
  To fast forward, press and hold down the **00:--** button (33) or **--:00** button (27).
  The **CLOCK** display extinguishes automatically a few seconds after pressing the button or pressing the button (28) twice. The time is now set.

NOTE

► The time can be set only, if **Clock** is displayed.

► The time will be stored until either a new time is entered or the plug is removed from the socket for more than a minute.

Fill with water

◆ Remove the lid (3) of the water tank (1).

◆ Only fill the amount of water required for the desired number of cups.

NOTE

► Pay attention to the filling level indicator on the water tank. Do not overfill!

◆ Put the lid back onto the water tank.

Coffee machine

General instructions

- To measure the desired quantity of water, there are cup marks on the water tank (1).
- Always use fresh, cold, non-carbonated mineral water or tap water. Never put other foodstuffs into the water tank (1).
- Thanks to the permanent filter (18), filter paper is us not necessary. Remove and clean the permanent filter after each use.
- Clean and descale the coffee machine regularly as described in the section ***Cleaning and care (page 40)***. A dirty and/or scaled coffee machine impairs the aroma.
- If possible, use freshly ground coffee powder to assure optimum flavour.

Automatic drip-stop function

NOTE

► If the appliance is in use, the glass jug (21) must be standing under the filter holder (20). The lid (22) of the glass jug pushes the drip-stop (19) upwards and the coffee can flow from the filter and through the lid into the glass jug.

► The drip-stop prevents water from leaking out of the filter when the glass jug (21) is removed from the coffee machine. The glass jug (21) may only be taken out if the coffee machine for a few seconds during operation, otherwise the filter will overfill.

Inserting the permanent filter

- Pull the filter holder (20) out of the appliance.
- Insert the permanent filter (18) into the filter holder (20) from above.

NOTE

► When inserting the permanent filter (18) make sure that it snaps into the flat part in the filter holder (20). Pay attention to the marks (image A1).

Brewing coffee

- Fill the water tank with water as described in the section ***Filling with water (page 32)***.
- Insert the permanent filter (18) into the filter holder (20) as described in the section ***Inserting the permanent filter (page 33)***.
- Put the desired quantity of coffee powder into the filter. Recommendation: one teaspoon (approx. 4-6 g) per cup.
- Push the filter holder back into the appliance until it stops.
- Place the glass jug (21) with lid (22) onto the hotplate (17).

NOTE

► Make sure that the glass jug (21) is standing in the middle under the filter holder (20).

- Press the ⏻ button (32) to start brewing coffee. The red indicator light "Coffee machine" (25) lights up. The brewing process begins.
- Roughly 1 minute after brewing has completed, you can remove the glass jug (21) and pour coffee.

After completing the brewing process, the coffee is kept warm on the hot plate for about two hours.

Cancelling the brewing process

- Press the ⏻ button (32) to cancel the brewing process. The red indicator light "Coffee machine" (25) extinguishes.
- Press the button again to restart brewing.

Switching off the coffee machine

- Press the ⏻ button (32) to switch off the coffee machine. The red indicator light "Coffee machine" (25) extinguishes.

NOTE

► The appliance switches itself off automatically after 2 hours.

Brewing coffee using the timer

NOTE

► To brew coffee using the timer, the clock must be set as described in the section ***Setting the clock (page 31)***.

- Press the button (28) twice. **TIMER** is displayed on the lower left edge of the display.
- Use the **00:--** button (33) and **--:00** button (27) to set the desired start time.
  To fast forward, press and hold down the **00:--** button (33) or **--:00** button (27).
  The **TIMER** display extinguishes automatically a few seconds after pressing the button or when button (28) is pressed twice. The start time is now set.
- Fill water into the water tank and the coffee powder into the permanent filter.
- Press the ⏻ (32) twice. The yellow indicator light "Timer" (26) lights up and the timer is activated.

When the preset time is reached, the appliance is switched on automatically.

NOTE

► To deactivate the automatic timer preset before the set time has elapsed, press the ⏻ button (32).

Espresso machine

General instructions

- After heating up the appliance, allow hot water to run through the strainer insert and holder.
- Preheat your cups on the hot plate.
- Rinse out cold cups with hot water to preheat them before use.
- To preheat, leave the empty, cleaned strainer holder with strainer insert in the warmed-up appliance.
- If possible, use freshly ground coffee powder to develop optimum taste.
- Try out different degrees of grinding fineness for the coffee powder. The grinding fineness has an influence on the aroma and the cream of the espresso.
- Only press down the coffee powder lightly. If the coffee powder is pressed down too firmly, it may become bitter and the percolation time increases.
- Fill the water tank with fresh water.
- Empty and clean the strainer insert after each use.
- Clean and descale the appliance at regular intervals. A dirty and/or scaled appliance impairs the aroma.

Installing the strainer insert

NOTE

► Select the flat strainer insert (13a) to make a cup of espresso (image B1).

► Select the deep strainer insert (13b) to make two cups of espresso at the same time or for a double espresso.

◆ Turn the nib on the side of the strainer insert (13) towards the handle (11) and insert the strainer (12) into the holder (image B 2).

◆ After inserting, turn the strainer (13) a quarter-turn to the left or right. The nib prevents the strainer insert from falling out.

Removing the strainer insert

◆ After using, empty the strainer insert (13) as described in the section ***Emptying/cleaning the strainer insert (page 40)***.

◆ Turn the strainer insert (13) so that the nib on the wall of the strainer insert is pointing towards the handle and lift the strainer insert (13) out of the holder (12).

Installing the strainer holder

NOTE

► The following symbols refer to the mark (6) on the brewing unit 🔓▸▸▸▸▸▸▸▸🔒.

◆ Hold the strainer holder (12) using the handle (11) under the 🔓 symbol on the brewing unit (6) and push the strained holder into the brewing unit from below (image D1).

NOTE

► Take care not to tilt the strainer holder.

◆ Turn the handle (11) of the strainer holder (7) to the right until the handle is under the symbol 🔒 (image D2).

Removing the strainer holder

◆ Turn the handle (11) of the strainer holder (12) to the left until the handle is under the symbol 🔓 on the brewing unit.

◆ Take the strainer holder out of the strainer holder from below.

Preheating the appliance

- Fill the water tank with water as described in the section ***Filling with water (page 32)***.
- Put the strainer insert into the holder as described in the section **Installing *the strainer insert (S. 35)***.
- Insert the trainer holder (12) without coffee powder into the appliance as described in the section **Installing *the strainer holder (page 35)***.
- Place a cup onto the drip tray (14) under the strainer holder (12).
- Press ☕/🔥 (31). The green indicator light "Espresso machine" (29) and the yellow indicator light "Heater" (30) light up and the appliance begins to heat up.
  After approx. 3 minutes, the yellow indicator light "Heater" (30) extinguishes
- Turn the function selection switch (5) to the ☕ position and allow the hot water to run into the cup.
- Turn the function selection switch (5) to the ⊖ middle position when the cup is full.

Making espresso

- Preheat the appliance as described in the section ***Preheating the appliance (page 36)***.
- Check the water level in the water tank (1) and add water, if necessary.
- Remove the strainer holder as described in the section ***Removing the strainer holder (page 35)***.
- Fill the strainer insert (13) with coffee powder to the top and wipe off any excess coffee powder with the handle of the measuring spoon (image C1, C2).

NOTE

► Do not overfill the strainer insert. An overfilled strainer insert cannot be inserted into the appliance.

- Press down the coffee powder lightly using the tamper (10) (image C3).

NOTE

► Remove any surplus coffee powder from the edge of the strainer holder in order not to stain the seal of the brewing unit (6).

- Insert the strainer holder (12) into the appliance as described in the section **Installing *the strainer holder (page 35)***.
- Place a cup onto the drip tray (14) under the strainer holder (12).

NOTE

► If you wish to make two cups of espresso at the same time, place the cups next to each other on the cup rest so that one cup is filled from each of the openings on the underside of the strainer holder.

- Turn the function selection switch (5) to the position and allow the freshly brewed coffee to run into the cup.
- Turn the function selection switch (5) to the ⊖ position after the desired amount coffee has run into the cup.
- Wait until the espresso stops dripping. The pressure in the appliance will be relieved and a little steam and water is dispensed into the drip tray (14).
- Press / (31) to switch off the appliance.
- Clean the appliance as described in the section ***Cleaning and care (page 40)***.

Frothing milk

NOTE

► Use cold containers and cold milk. The best results are achieved with full-fat milk or milk with a fat content of at least 2%.

► The special froth attachment enables production of a firm froth with low-fat milk.

- Check the water level in the water tank (1) and add water, if necessary. The water is required for the generation of steam.
- Press / (31). The green indicator light "Espresso machine" (29) and the yellow indicator light "Heater" (30) light up and the appliance begins to heat up.
  After approx. 3 minutes, the yellow indicator light "Heater" (30) extinguishes
- Fill the froth container up to approximately one-third with cold milk.
- Position the steam nozzle (7) of the appliance so that the steam nozzle with the froth attachment can protrude into the froth container.
- Immerse the steam nozzle into the milk in the froth container and turn the function selection switch (5) to the position to start the frothing process (image E1).

NOTE

► First of all, hold the steam nozzle just under the surface of the milk until the milk in the froth container is lukewarm.
Subsequently immerse the nozzle down to the bottom of the froth container to swirl the milk.

- When the frothed milk has the desired consistence, turn the function selection switch (5) to the middle position ⊖ and pull out the froth container downwards.
- Tap the froth container once or twice on a firm surface to condense the frothed milk produced.
- Pour or skim the frothed milk into the drinking receptacle.
- Press the ☕/♨ (31) to switch off the appliance.
- Clean the steam nozzle and the metal tube immediately after use to prevent deposits and clogging of the steam nozzle. Instructions on cleaning can be found in the section ***Cleaning the steam nozzle (page 41).***

NOTE

► When steam generation is switched off, the appliance discharges excess water into the drip tray.

Heating beverages with steam

The hot steam generated by the appliance can be used to heat milk, beverages and water for tea.

- Check the water level in the water tank (1) and add water, if necessary. The water is required for the generation of steam.
- Press ☕/♨ (31). The green indicator light "Espresso machine" (29) and the yellow indicator light "Heater" (30) light up and the appliance begins to heat up.
  After approx. 3 minutes, the yellow indicator light "Heater" (30) extinguishes.
- Position the steam nozzle (7) of the appliance so that the steam nozzle protrudes into the container with the beverage to be heated.
- Completely immerse the steam nozzle into the container and turn the function selector switch (5) to the ♨ position to allow steam to discharge from the nozzle. The hot steam heats up the liquid in the receptacle.

NOTE

► Move the receptacle in circles during the steam discharge to achieve quicker heating.

- When the beverage has the desired temperature, turn the function selection switch (5) to the middle position ⊖ and pull the container out downwards.
- Press ☕/♨ (31) to switch off the appliance.
- Clean the steam nozzle and the metal tube immediately after use to prevent deposits and clogging of the steam nozzle. Instructions on cleaning can be found in the section ***Cleaning the steam nozzle (page 41).***

NOTE

► When steam generation is switched off, the appliance discharges excess water into the drip tray.

Recipes for coffee specialities

Cappuccino

Cappuccino is normally made from one third espresso, one third hot milk and one third frothed milk.
It is served in a ceramic cup and often decorated with a little cocoa powder sprinkled onto the froth.

NOTE

► The cup should be well preheated as preparation takes place in several steps.

Preparation:

- Take the cappuccino cup and make the espresso first.
- Place the cup onto the hot plate so that the espresso stays hot.
- Pour twice as much milk – compared with the amount of espresso – into the froth container and froth up half the milk. The other half of the milk remains liquid.
- Hold back the frothed milk back in the froth container with a plastic spatula or a knife and pour the hot milk onto the espresso.
- Scoop the frothed milk out of the froth container and spread a froth topping over the cappuccino.
- Sprinkle a little cocoa powder onto the frothed milk.

Latte Macchiato

The classic latte macchiato consists of three layers: a bottom layer of hot milk (2/3), a top layer of frothed milk (1/3) and an espresso that is poured through the frothed milk. As fatty milk has a higher density than espresso, the coffee floats on the milk.
The latte macchiato is served in a tall glass with a long spoon.

NOTE

► The espresso cup and the glass should be well preheated as preparation takes place in several steps.

Preparation:

- Pour the milk into the froth container and froth up roughly one third of the milk. The rest of the milk is only heated and remains liquid.
- Pour the hot milk and the frothed milk into the glass.
- Place the glass onto the hot plate so that the milk stays hot.
- Take the espresso cup and prepare the espresso.
- Pour the hot espresso down the side of the glass through the milk froth. The espresso floats on the lower milk layer.

Cleaning and care

Before beginning work, pay attention to the safety instructions in the Safety section (page 27)!

- Clean the appliance after each use.
- Pull the plug out of the mains socket and allow the appliance to cool down.
- Wipe all parts of the appliance with a damp cloth.

Coffee machine

NOTE

- Clean the glass jug (21) and the permanent filter (18) after each use.

- Pull the filter holder (20) our of the appliance.
- Remove the permanent filter (18) from the filter holder (20).
- Clean the permanent filter (18) with warm water by hand and **not** in the dishwasher.
- During use, condensation deposits on the cover above the filter holder (20). Remove this with a clean, dry cloth.
- Clean the glass jug (21) with lid (22) and the filter holder (20) with washing-up liquid and subsequently rinse with fresh water.
- Push the drip-stop (19) several times during rinsing.
- Wipe the hotplate (17) carefully with a damp cloth. Do not use abrasive cleaning agents.
- Insert the permanent filter (18) back into the filter holder as described in the section ***Inserting the permanent filter (page 33)***.
- Push the filter holder back into the appliance until it stops.

Espresso machine

Emptying/cleaning the strainer insert

- Take the strainer holder (12) with the strainer insert (13) out of the appliance as described in the section ***Removing the strainer holder (page 35)***.
- Fold up the retaining bracket on the handle of the strainer holder (image F1).
- Fold up the retaining bracket, hold the strainer insert firmly and knock the coffee grounds out of the strainer insert (13) over a waste bin (image F2).

NOTE

- ► Use a spoon if the coffee grounds do not fall out.

- Take the strainer insert (13) out of the strainer holder (12) as described in the section ***Removing the strainer insert (page 35)***.
- Rinse the strainer insert and holder under running water.

NOTE

- The strainer insert can also be cleaned in the dishwasher.
- Rinse the polished aluminium strainer holder by hand since it is can lose its gloss or discolour.
- Do not put the strainer holder (12) back into the machine it is not to be used for a longer period of time. This increases the service life of the seal.

Cleaning the steam nozzle

In order to avoid clogging, the steam nozzle must be cleaned after each use:

- Pull the froth attachment out downwards and clean it by hand or in the dishwasher.
- Fill a suitable container up to a half with water and immerse the steam nozzle into it completely.
- Switch on the steam nozzle for approx. 20 seconds.
- You can also clean the froth attachment with warm water and washing-up liquid.

NOTE

- If the steam nozzle becomes clogged, you can unclog it using a wooden toothpick.

Emptying the drip tray

- Remove the drip tray (14) and its cover.
- Clean the drip tray (14) with warm water and washing-up liquid.
- After drying, put the drip tray (14) back into the appliance.

Cleaning the brewing unit

- If required, clean the brewing unit (6) with a damp cloth.
- Stubborn stains on the underneath can be removed by running several normal brewing operations without coffee powder. Coffee powder residues are washed away by the hot water.

Descaling

To increase the service life of the appliance and not impair the taste, it must be descaled regularly. The coffee machine and the espresso machine must be descaled separately.

Coffee machine

We recommend descaling the coffee machine every three months:

- Fill the water tank with water up to the "Max.“ mark and add citric acid or vinegar essence (approx. 5% acid).

NOTE

► If you use a commercially available descaling agent, observe the manufacturer's instructions for use.

- Place the glass jug (21) with lid (22) onto the hotplate (17).
- Switch on the coffee machine.
- Wait until approximately one cup full has run through and then switch off the appliance.
- Allow the descaling solution to soak for approximately 15 minutes and switch on the appliance again.
- Repeat the previously-mentioned steps and leave the appliance switched on until the descaling solution has run through.
- Repeat the procedure three times with fresh water.
- Rinse the glass jug (21), lid, filter holder (20) and permanent filter (18) thoroughly under running water.
- Push the drip-stop (19) several times while rinsing.

Espresso machine

The intervals between descaling depend on the water hardness (in the case of hard water every 80 brews; and soft water every 150 brews).

- Fill the water tank with water up to the "Max.“ mark and add citric acid or vinegar essence (approx. 5% acid).

NOTE

► If you use a commercially available descaling agent, observe the manufacturer's instructions for use.

- Place a fairly large receptacle under the holder holder.
- Press / (31).
- Turn the function selection switch (5) to the position and allow the descaling solution to run through the appliance.

NOTE

► If the appliance is severely scaled, it may be necessary to repeat the descaling process.

- Rinse out the water tank thoroughly and flush out the appliance by allowing two tank fillings of clean water to run through the appliance.
- Wash all removable parts with warm water and detergent before preparing espresso again.

Care of stainless steel parts

We recommend using INOX-METAL-POLISH from Beem for regular maintenance and the removal of difficult stains from stainless steel surfaces. The polish restores appliances to their original shine. INOX-METAL-POLISH is available in tubes and is suitable for pots as well as for other objects made of stainless steel, chromium, brass, copper, aluminium, silver and also hard plastics. INOX-METAL-POLISH is used in factories for polishing stainless steel. You can obtain INOX-METAL-POLISH from your retailer or by phoning us or visiting our website at www.beem.de.

Storage

If you do not intend to use the appliance for a longer period of time, clean it as described in the section ***Cleaning and care (page 40)***.

Empty the water tank.

Store the appliance and all accessory parts at a dry, clean and frost-free location, which is protected against direct sunlight.

Spare parts and other accessories

Item*	Article No.	Designation
3	900 376 001	Water tank cover
8	900 376 006	Froth attachment
9	900 376 011	Cleaning brush
10	900 376 016	Measuring spoon/tamper
11, 12	900 521 031	Strainer holder with handle
13a	900 521 036	Strainer insert for 1 cup
13b	900 521 041	Strainer insert for 2 cups
14	900 376 031	Drip tray with cover
18	900 376 071	Permanent gold filter
20	900 376 041	Filter holder
21, 22	900 376 046	Glass jug with lid

*** numbering according to the description of the appliance**

Troubleshooting

The following table will help you locate and eliminate minor faults:

Fault	Possible cause	Remedy
No symbol in the display.	Not plugged in.	Insert the mains plug.
	No mains power.	Check the fuse/mains socket.
	Display is defective.	Contact customer service.
The automatic circuit breaker in the electrical distribution board trips.	Too many appliances connected to the same power circuit.	Reduce the number of appliances on the power circuit.
	No fault detected.	Contact customer service.
It is not possible to properly push the filter holder into the brewing position.	The permanent filter is not properly seated in the filter holder.	Insert the permanent filter properly, see the section ***Inserting the permanent filter (page 33)***.
The coffee runs very slowly into the glass jug.	Drip-stop is blocked.	Clean the drip-stop.
	Appliance is scaled.	Descale the appliance.
No water runs out of the appliance despite pumping noise.	No water in the tank.	Fill with water.
The coffee runs onto the hot plate.	Glass jug is not properly placed.	Place the glass jug in the middle under the filter holder.
Water runs out of the appliance.	Too much water in the water tank.	Do not overfill the water tank.
	Drip tray is full.	Empty the drip tray.
	No fault detected.	Contact customer service.
Water runs out of the strainer holder.	The edge of the strainer holder is soiled by coffee residues.	Clean holder and strainer insert.

Fault	Possible cause	Remedy
Milk does not froth	Appliance not warmed up.	Wait until the yellow indicator light "Heater" (30) extinguishes.
	Receptacle too big or form not suitable.	Use a tall, narrow receptacle.
	Use skimmed milk.	Low-fat or full-fat milk.

NOTE

► If you cannot resolve the problem with the steps described above, please contact customer service.

Technical data

Model	**Café Joy V2** Coffee and espresso machine
Type number	W14.001
Dimensions (W x H x D)	440 x 308 x 324 mm
Main set approx. net weight	5.5 kg
Operating voltage	230V~
Mains frequency	50 Hz
Power	2050 W
Protection class	I
Type of protection	IPX0

Sommaire

Indications générales 47
Consignes de sécurité 49
Mise en service 51
Description de l'appareil 52
Avant la première utilisation 52
Utilisation et fonctionnement. 53
Recettes despécialités au café 61
Nettoyage et entretien 62
Rangement. 65
Pièces de rechange et autres accessoires 65
Dépannage. 66
Données techniques 67

Cher client,

Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire les instructions relatives à la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme ainsi qu'au nettoyage et à l'entretien contenues dans la présente notice d'utilisation.

Ouvrez les pages dépliantes qui se trouvent au début et à la fin de la notice d'utilisation pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture de celle-ci.

Conservez la présente notice d'utilisation pour une utilisation ultérieure et remettez-la avec l'appareil au propriétaire suivant.

Indications générales

Droit d'auteur

Ce document est protégé par le droit d'auteur. Toute reproduction ou réimpression, même partielle, ainsi que la diffusion des illustrations, même modifiées, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

Remarques relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminez les matériaux d'emballage devenus inutiles conformément aux directives locales en vigueur.

À l'intérieur de la Communauté européenne, il est interdit de mettre ce produit aux ordures ménagères. Éliminer l'appareil via les points de collecte communaux.

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits.

Si elle est octroyée, vous trouverez les informations correspondantes soit sur l'emballage du produit en question, sur sa documentation promotionnelle ou sur le site Internet de BEEM.

Sur notre site Internet www.beem.de, vous trouverez les conditions de garantie détaillées, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation en différentes langues.

Symboles utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour un danger imminent et menaçant pouvant occasionner des blessures graves voire mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures graves ou mortelles.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

ATTENTION

Est utilisé pour une situation potentiellement dangereuse pouvant occasionner des blessures légères ou des dommages matériels.

► Pour prévenir ce risque, suivez les instructions indiquées ici.

REMARQUE

► Une remarque désigne les informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil est principalement prévu pour une utilisation à caractère non commercial dans des locaux fermés pour la préparation de café ou d'espresso et de mousse de lait, ainsi que pour réchauffer les boissons. Toute autre utilisation ou une utilisation sortant de ce cadre est considérée comme non-conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

En cas d'utilisation non-conforme et/ou différente, l'appareil peut présenter des dangers.

► L'appareil doit être utilisé uniquement de manière conforme.

► Respectez les procédures décrites dans la présente notice d'utilisation.

Toute réclamation découlant de dommages survenus suite à une utilisation non-conforme est exclue.

L'utilisateur en assume seul les risques.

Limites de responsabilité

Nous n'assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou dommages consécutifs en cas de :

- non-respect de la notice d'utilisation ;
- utilisation non-conforme ;
- manipulation non-conforme ou incorrecte ;
- réparations effectuées de manière inappropriée ;
- modifications non-autorisées
- utilisation de pièces et pièces de rechange autres que celles du fabricant ;
- utilisation d'accessoires ou de pièces complémentaires inappropriées.

Déclaration de conformité

Par la présente, la société BEEM déclare que l'appareil est conforme aux exigences fondamentales et autres des directives 2006/95/CE, 2009/125/CE et 2004/108/CE.

Consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez le contrôler pour vérifier qu'il ne présente aucun dommage apparent. Ne mettez pas en service un appareil endommagé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes, trop peu d'expérience et/ou de connaissances, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu de cette dernière les instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Rangez l'appareil et ses accessoires hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- Ne faites réparer l'appareil que par un vendeur spécialisé agréé ou par le service Après-vente de l'usine. Ceci vaut tout particulièrement pour le remplacement d'un câble de branchement endommagé. Des réparations inappropriées peuvent entraîner des risques considérables pour l'utilisateur. De plus, la garantie perd toute validité.
- Pendant la période de garantie, toute réparation de l'appareil doit uniquement être effectuée par un service Après-vente autorisé par le fabricant, faute de quoi les droits de garantie perdent leur validité en cas de dommages et de dysfonctionnements qui en résultent.
- Les composants défectueux doivent uniquement être remplacés par des pièces de rechange d'origine. Le respect des exigences de sécurité est uniquement garanti avec ces pièces.
- N'utilisez que des accessoires du fabricant ou ceux expressément recommandés par celui-ci. Dans le cas contraire, la garantie perd toute validité.
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système d'actionnement à distance séparé.

⚠ DANGER

Risque lié au courant électrique !

- ► N'utilisez pas l'appareil lorsque le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.
- ► N'ouvrez en aucun cas le boîtier de l'appareil. Si vous touchez des pièces sous tension et si vous modifiez le montage électrique et mécanique, il y a risque d'électrocution.
- ► Ne plongez jamais l'appareil ou la fiche secteur dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- ► Débranchez la fiche secteur de la prise
  - − lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ;
  - − lorsqu'une panne survient en cours de fonctionnement ;
  - − avant de nettoyer l'appareil.

Risque d'étouffement !

- ► Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés pour jouer. Il y a risque d'étouffement.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlures !

- ► Pendant le fonctionnement, ne touchez pas les surfaces très chaudes de l'appareil.
- ► Pendant le fonctionnement, saisissez le porte-filtre ou la buse à vapeur uniquement par les parties en plastique.
- ► Ne dirigez pas la buse à vapeur vers des parties du corps ni vers d'autres personnes.
- ► Laissez refroidir l'appareil avant chaque nettoyage.
- ► Pendant le fonctionnement, n'ouvrez pas le compartiment à filtre.
- ► N'exposez aucune partie du corps à la vapeur qui s'échappe.
- ► Pendant le fonctionnement, ne transportez pas l'appareil.
- ► Ne couvrez pas le tuyau de sortie du bac d'égouttement pour permettre à la valeur de s'échapper lors de la purge de vapeur.

ATTENTION

- ► Ne mettez pas d'autres liquides ou d'aliments que de l'eau dans le réservoir à eau.
- ► N'utilisez jamais l'appareil sans eau, vous risquez sinon de l'endommager.
- ► Débranchez toujours le câble de branchement en tirant sur la surface de préhension de la fiche et non sur le câble électrique lui-même.
- ► Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas d' objets tranchants ou de détergents à récurer.
- ► Détartrez régulièrement l'appareil.

Conditions requises sur le lieu de montage

Pour garantir un fonctionnement sûr et sans défaut de l'appareil, le lieu de montage doit remplir les conditions préalables suivantes :

- Placez l'appareil sur une surface de travail solide, sèche, plane et résistant à l'eau et à la chaleur.
- Ne placez pas l'appareil dans un environnement très chaud, humide ou mouillé.
- La prise doit être facile d'accès afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil.
- Les surfaces des meubles peuvent présenter des composants susceptibles d'attaquer les pieds de l'appareil et de les ramollir. Le cas échéant, posez un support sous les pieds de réglage de l'appareil.

Branchement électrique

Afin que l'appareil fonctionne de manière sûre et sans défaut, il convient de respecter les consignes suivantes lors du branchement électrique :

- Avant de brancher l'appareil, comparez les données de branchement (tension et fréquence) sur la plaque signalétique avec celles de votre réseau électrique. Ces données doivent concorder afin de ne pas endommager l'appareil. En cas de doute, consultez votre revendeur de produits électroménagers.
- La prise de courant doit être protégée au moins par un coupe-circuit automatique de 10 A.
- Assurez-vous que le câble de branchement n'est pas endommagé, ni posé sur des arêtes vives.
- Il est interdit de tendre le câble de branchement, de le plier ou de le mettre en contact avec des surfaces très chaudes.
- Posez le câble de branchement de manière à ce que personne ne risque de trébucher dessus.
- La sécurité électrique de l'appareil est uniquement garantie lorsque celui-ci est branché à un conducteur de protection installé de manière réglementaire. Le fonctionnement sur une prise de courant sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute, faites contrôler l'installation domestique par un électricien. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'absence ou le non-branchement d'un conducteur de protection.

Mise en service

Déballage

- ◆ Retirez l'appareil, tous les accessoires et la notice d'utilisation du carton.
- ◆ Avant la première utilisation, retirez de l'appareil et des accessoires tous les matériaux d'emballage et films de protection.

REMARQUE

- ► Ne retirez ni la plaque signalétique, ni les éventuels avertissements.
- ► Si possible, conservez l'emballage original pendant la période de garantie de l'appareil afin de pouvoir l'emballer de manière conforme en cas de garantie. Tout dommage survenu pendant le transport entraîne l'invalidation du droit de garantie.

Contrôle du volume de la livraison

- ◆ Contrôlez le contenu pour en vérifier l'intégralité et l'absence de dommages visibles.
- ◆ Signalez dans les plus brefs délais une livraison incomplète ou endommagée à votre fournisseur.

Description de l'appareil

(voir les illustrations sur la page dépliante gauche)

Appareil :

1 Réservoir à eau avec indicateur de niveau et graduation par tasses (à l'intérieur)
2 Purge/évacuation de la vapeur pour le filtre à café
3 Couvercle du réservoir à eau
4 Zone de maintien au chaud
5 Sélecteur de fonctions de la machine à espresso
6 Tête de percolation
7 Buse à vapeur
8 Embout à mousse
9 Brosse de nettoyage
10 Cuillère doseuse/tasseur
11 Poignée avec étrier de retenue
12 Porte-filtre
13 Filtres
13a Filtre pour 1 tasse
13b Filtre pour 2 tasses
14 Bac d'égouttement et grille
15 Panneau de commande
16 Station de base
17 Plaque de maintien au chaud pour la cafetière
18 Filtre permanent
19 Stop-gouttes
20 Porte-filtre
21 Verseuse
22 Couvercle de la verseuse en verre
23 Notice d'utilisation (non représentée)

Sélecteur de fonctions de la machine à espresso

Position	Fonction
	Prélèvement d'espresso
	Machine à espresso éteinte
	Prélèvement d'eau/de vapeur

Panneau de commande :

24 Écran
25 Témoin rouge "Cafetière"
26 Témoin jaune "Programmation"
27 Touche **--:00** (réglage de l'affichage des minutes)
28 Touche (réglage de la programmation)
29 Témoin vert "Machine à espresso"
30 Témoin jaune "Chauffage"
31 Touche (interrupteur Marche/Arrêt de la machine à espresso)
32 Touche (Interrupteur Marche/Arrêt de la cafetière)
33 Touche **00:--** (réglage de l'affichage des heures)

Avant la première utilisation

- Nettoyez l'appareil et les accessoires comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 62)***.
- Branchez la fiche secteur sur une prise.

REMARQUE

► Sur les appareils neufs, des d'odeurs peuvent se former suite à d'éventuels résidus de montage (graisse). Veillez à aérer suffisamment.

Avant utilisation, préparez l'appareil comme suit :

Cafetière

- Remplissez le réservoir à eau (1) d'eau fraîche jusqu'au repère "Max".
- Allumez la cafetière comme décrit au chapitre **Préparation du café** ***(p. 55)***. Laissez passer l'eau puis jetez-la.
- Répétez l'opération avec de l'eau, puis une autre fois avec un peu de café.
- Éteignez la cafetière comme décrit au chapitre **Extinction de la cafetière** ***(p. 55)***.

Machine à espresso

- Remplissez le réservoir à eau (1) d'eau fraîche jusqu'au repère "Max".
- Placez une tasse ou un bol de taille appropriée sur le bac d'égouttement (14).
- Effectuez un passage d'eau, sans café, comme décrit au chapitre **Préparation d'un espresso** ***(p. 58)***.
- Activez la buse à vapeur pendant env. 45 secondes, comme décrit au chapitre **Mousse de lait** ***(p. 59)***. Ici, utilisez uniquement de l'eau.
- Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 62)***.

Utilisation et fonctionnement

Allumer l'éclairage de l'écran

- Appuyez sur une touche quelconque pour allumer l'éclairage de l'écran. L'éclairage de l'écran s'éteint 30 secondes après la dernière pression sur une touche s'il n'y a pas de café en préparation.

REMARQUE

► L'appareil ne réagit aux saisies que lorsque l'éclairage de l'écran est à nouveau activé.

Réglage de l'heure

- Branchez la fiche secteur dans la prise murale. L'heure **12:00** s'affiche à l'écran.
- Appuyez une fois sur la touche (28). **CLOCK** s'affiche dans le coin inférieur droit de l'écran.
- Réglez les heures en appuyant sur la touche **00:--** (33).
- Réglez les minutes en appuyant sur la touche **--:00** (27).
  Pour le défilement rapide, maintenez la touche **00:--** (33) ou la touche **--:00** (27) appuyée.
  L'indication **CLOCK** disparaît automatiquement quelques secondes après la dernière pression sur une touche, ou bien après double pression sur la touche (28). L'heure est à présent réglée.

REMARQUE

► Un réglage de l'heure n'est possible que lorsque **Clock** est affiché sur l'écran.

► L'heure reste enregistrée soit jusqu'au réglage d'une nouvelle heure, soit jusqu'au moment où la fiche secteur a été débranchée plus d'une minute de la prise.

Remplissage en eau

◆ Retirez le couvercle (3) du réservoir à eau (1).

◆ Introduisez le volume d'eau nécessaire au nombre de tasses souhaité.

REMARQUE

► Respectez l'indication de niveau de remplissage sur le réservoir à eau. Attention à ne pas trop remplir !

◆ Remettez le couvercle en place sur le réservoir à eau.

Cafetière

Indications générales

- Pour doser la quantité d'eau souhaitée, vous trouvez des repères de tasses sur le réservoir à eau (1).
- Utilisez toujours de l'eau minérale fraîche et froide non pétillante ou de l'eau du robinet. Ne jamais remplir d'autres aliments dans le réservoir (1).
- Grâce au filtre permanent (18), vous n'avez pas besoin de filtres en papier. Videz et nettoyez le filtre permanent après chaque utilisation.
- Nettoyez l'appareil et détartrez régulièrement la cafetière comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 62)***. Une cafetière sale et/ou entartrée nuit à l'arôme.
- Si possible, utilisez du café en poudre fraîchement moulu pour développer la saveur de manière optimale.

Fonction stop-gouttes automatique

REMARQUE

► Lorsque l'appareil est en marche, la verseuse en verre (21) doit se trouver sous le porte-filtre (20). Le couvercle (22) de la verseuse en verre appuie le stop-gouttes (19) vers le haut et le café peut s'écouler à travers le couvercle depuis le filtre jusque dans la verseuse.

► Le stop-gouttes empêche l'échappement d'eau du filtre lorsque la verseuse en verre (21) est retirée de la machine. Toutefois, pendant la percolation, la verseuse en verre (21) ne peut être retirée que quelques secondes de la machine, sinon le filtre déborde.

Mise en place du filtre permanent

- Retirez le porte-filtre (20) de l'appareil.
- Placez le filtre permanent (18) dans le porte-filtre (20) par le haut.

REMARQUE

► Lors de la mise en place du filtre permanent (18), veillez à ce qu'il s'encrante dans le porte-filtre (20) au niveau de la zone plate. Tenez compte des repères (photo A1).

Préparation de café

- Remplissez le réservoir à eau d'eau comme décrit au chapitre ***Remplissage en eau (p. 54)***.
- Placez le filtre permanent (18) dans le porte-filtre (20) comme décrit au chapitre ***Mise en place du filtre permanent (p. 55)***.
- Mettez la quantité de café moulu souhaitée dans le filtre. Quantité recommandée : une cuillère à café (env. 4 à 6 g) par tasse.
- Remettez le porte-filtre en place dans l'appareil jusqu'à la butée.
- Placez la verseuse en verre (21) avec le couvercle (22) sur la plaque de maintien au chaud (17).

REMARQUE

► Veillez à bien centrer la verseuse (21) sous le porte-filtre (20).

- Appuyez sur la touche ⏻ (32) pour démarrer la percolation. Le témoin rouge "Cafetière" (25) s'allume. La percolation commence.
- Environ 1 minute après la fin de la percolation, vous pouvez retirer la verseuse (21) et servir le café.

Quand la percolation est terminée, le café est maintenu au chaud pendant env. 2 heures sur la plaque de maintien au chaud.

Pour arrêter la percolation

- Appuyez sur la touche ⏻ (32) pour arrêter la percolation. Le témoin rouge "Cafetière" (25) s'éteint.
- Appuyez une nouvelle fois sur cette touche pour redémarrer la percolation.

Extinction de la cafetière

- Appuyez sur la touche ⏻ (32) pour éteindre la cafetière. Le témoin rouge "Cafetière" (25) s'éteint.

REMARQUE

► L'appareil s'éteint automatiquement au bout de 2 heures.

Préparation du café avec programmation

REMARQUE

► Pour pouvoir programmer la préparation du café, l'heure doit être réglée comme décrit au chapitre ***Réglage de l'heure (p. 53)***.

- Appuyez deux fois sur la touche (28). **TIMER** s'affiche dans le coin inférieur gauche de l'écran.
- À l'aide des touches **00:--** (33) et **--:00** (27), réglez l'heure de début souhaitée. Pour un défilement rapide, maintenez la touche **00:--** (33) ou la touche **--:00** (27) appuyée.
  L'indication **TIMER** disparaît automatiquement quelques secondes après la dernière pression sur une touche, ou bien après pression sur la touche (28). L'heure de début est à présent réglée.
- Remplissez d'eau le réservoir à eau et mettez du café moulu dans le filtre permanent.
- Appuyez sur la touche ⏻ (32) deux fois. Le témoin jaune "Programmation" (26) s'allume et la programmation est activée.

Lorsque l'heure programmée est atteinte, l'appareil se met en marche automatiquement.

REMARQUE

► Pour désactiver la programmation automatique avant d'atteindre l'heure paramétrée, appuyez sur la touche ⏻ (32).

Machine à espresso

Indications générales

- Après avoir fait chauffer l'appareil, faites passer de l'eau à travers le filtre et le porte-filtre.
- Préchauffez vos tasses sur la plaque de maintien au chaud.
- Avant de les utiliser, rincez les tasses froides à l'eau chaude pour les préchauffer.
- Afin de le préchauffer, laissez le filtre vide et nettoyé sur le porte-filtre dans l'appareil chaud.
- Si possible, utilisez du café fraîchement moulu pour déployer sa saveur au maximum.
- Essayez différents degrés de mouture du café moulu. Le degré de mouture du café moulu exerce une influence sur l'arôme et sur la crème produite par l'espresso.
- Tassez juste légèrement le café moulu. SI le café moulu est trop tassé, des substances amères peuvent se dégager et la durée nécessaire à la préparation augmente.
- Remplissez le réservoir à eau d'eau fraîche.
- Videz et nettoyez le porte-filtre après chaque utilisation.
- Nettoyez et détartrez régulièrement l'appareil. Un appareil sale et/ou entartré altère l'arôme.

Mise en place du filtre

REMARQUE

► Choisissez le filtre plat (13a) pour préparer une seule tasse d'espresso (photo B1).

► Choisissez le filtre creux (13b) pour préparer simultanément deux tasses d'espresso ou un double espresso.

◆ Faites tourner le taquet se trouvant sur la paroi du filtre (13) en direction de la poignée (11) et insérez le filtre dans le porte-filtre (12) (photo B2).

◆ Faites tourner le filtre inséré (13) d'un quart de tour vers la gauche ou vers la droite. Le taquet empêche le filtre de tomber (photo B3).

Retrait du filtre

◆ Après utilisation, videz le filtre (13) comme décrit au chapitre ***Vider/nettoyer le filtre (p. 62)***.

◆ Tournez le filtre (13) de manière à ce que le taquet se trouvant sur la paroi du filtre pointe en direction de la poignée et soulevez le filtre (13) pour le sortir du porte-filtre (12).

Mise en place du porte-filtre

REMARQUE

► Les symboles suivants se réfèrent aux repères indiqués sur la tête de percolation (6) ⬆►►►►►►►🔒.

◆ Placez le porte-filtre (12) avec la poignée (11) sous le symbole ⬆ de la tête de percolation (6) et introduisez le porte-filtre dans la tête de percolation par le bas (photo D1).

REMARQUE

► Veillez à ne pas tordre le porte-filtre.

◆ Faites tourner la poignée (11) du porte-filtre (12) vers la droite, jusqu'à ce que la poignée se trouve en dessous du symbole 🔒 (photo D2).

Retrait du porte-filtre

◆ Faites tourner la poignée (11) du porte-filtre (12) vers la gauche, jusqu'à ce que la poignée se trouve en dessous du symbole ⬆ sur la tête de percolation.

◆ Retirez le porte-filtre de la tête de percolation par un mouvement vers le bas.

Préchauffage de l'appareil

- Remplissez le réservoir à eau d'eau comme décrit au chapitre ***Remplissage en eau (p. 54)***.
- Insérez un filtre sans café moulu dans l'appareil comme décrit au chapitre ***Mise en place du filtre (p. 57)***.
- Insérez le porte-filtre (12) sans café moulu dans l'appareil comme décrit au chapitre ***Mise en place du porte-filtre (p. 57)***.
- Placez une tasse sur le bac d'égouttement (14), sous le porte-filtre (12).
- Appuyez sur la touche (31). Le témoin vert "Machine à espresso" (29) et le témoin jaune "Chauffage" (30) s'allument, et l'appareil préchauffe. Après env. 3. minutes, le témoin jaune "Chauffage" s'éteint (30).
- Positionnez le sélecteur de fonctions (5) sur et laissez passer l'eau chaude dans la tasse.
- Positionnez le sélecteur de fonctions (5) en position médiane ⊖ lorsque la tasse est pleine.

Préparation d'un espresso

- Préchauffez l'appareil comme décrit au chapitre ***Préchauffage de l'appareil (p. 58)***.
- Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir (1) et rajoutez de l'eau si nécessaire.
- Retirez le porte-filtre comme décrit au chapitre ***Retrait du porte-filtre (p. 57)***.
- Remplissez le filtre (13) jusqu'au bord de café moulu et raclez l'excédent de café moulu avec le manche de la cuillère doseuse (photos C1, C2).

REMARQUE

► Ne remplissez pas le filtre de manière excessive. Il est impossible d'insérer un filtre trop plein dans l'appareil.

- Tassez juste légèrement le café moulu à l'aide du tasseur (10 ; photo C3).

REMARQUE

► Retirez l'excédent de café moulu des bords du porte-filtre afin de ne pas salir la tête de percolation (6).

- Insérez le porte-filtre (12) dans l'appareil comme décrit au chapitre ***Mise en place du porte-filtre (p. 57)***.
- Placez une tasse sur le bac d'égouttement (14), sous le porte-filtre (12).

REMARQUE

► Si vous désirez préparer deux tasses d'espresso en même temps, posez les tasses l'une à côté de l'autre sur le bac d'égouttement de manière à ce que les orifices inférieurs du porte-filtre remplissent chacun une tasse.

- Positionnez le sélecteur de fonctions (5) sur ☕ et laissez s'écouler le café fraîchement préparé dans la tasse.
- Positionnez le sélecteur de fonctions (5) en position médiane ⊖ lorsque la quantité souhaitée de café se trouve dans la tasse.
- Attendez que l'espresso ait fini de s'écouler. La pression dans l'appareil diminue, un peu de vapeur et d'eau s'échappe dans le bac d'égouttement (14).
- Appuyez sur la touche ☕/💧 (31) pour éteindre l'appareil.
- Nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 62)***.

Pour faire mousser du lait

REMARQUE

► Utilisez des récipients froids et du lait froid. Pour obtenir le meilleur résultat possible, utilisez du lait entier ou à 2 % de matières grasses au minimum.

► Cependant, l'embout à mousse spécial permet de produire une mousse ferme même avec du lait écrémé.

- Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir (1) et rajoutez de l'eau si nécessaire. L'eau est nécessaire pour produire la vapeur.
- Appuyez sur la touche ☕/💧 (31). Le témoin vert "Machine à espresso" (29) et le témoin jaune "Chauffage" (30) s'allument, et l'appareil préchauffe. Après env. 3. minutes, le témoin jaune "Chauffage" s'éteint (30).
- Remplissez le récipient à préparer la mousse d'environ un tiers de lait froid.
- Positionnez la buse à vapeur (7) de l'appareil de manière à ce que la buse à vapeur avec l'embout à mousse puisse pénétrer dans le récipient à préparer la mousse.
- Plongez la buse à vapeur dans le lait du récipient à préparer la mousse et positionnez le sélecteur (5) sur 💧 afin de commencer à former la mousse (photo E1).

REMARQUE

► Au début de l'opération de moussage, maintenez la buse à vapeur juste sous la surface du lait, jusqu'à ce que le lait se trouvant dans le récipient à préparer la mousse soit tiède. Plongez ensuite la buse jusqu'au fond du récipient à préparer la mousse pour faire tourbillonner le lait.

- Lorsque la mousse de lait a atteint la consistance souhaitée, positionnez le sélecteur de fonctions (5) en position médiane ⊖ et retirez le récipient à préparer la mousse par un mouvement vers le bas.
- Frappez le récipient à préparer la mousse une à deux fois sur une base dure afin de condenser la mousse de lait produite.
- Versez la mousse de lait dans le récipient ou prenez-la avec une cuillère.
- Appuyez sur la touche ☕/♨ (31) pour éteindre l'appareil.
- Nettoyez la buse à vapeur et le tuyau métallique immédiatement après utilisation afin d'éviter tout dépôt et de boucher la buse à vapeur. Voir le chapitre ***Nettoyage de la buse à vapeur (p. 63)*** pour les consignes de nettoyage.

REMARQUE

► Après avoir éteint la production de vapeur, l'appareil évacue l'eau excédentaire dans le bac d'égouttement.

Pour réchauffer les boissons à la vapeur

La vapeur très chaude produite par l'appareil vous permet de réchauffer du lait, des boissons et de l'eau pour le thé.

- Contrôlez le niveau d'eau dans le réservoir (1) et rajoutez de l'eau si nécessaire. L'eau est nécessaire pour produire la vapeur.
- Appuyez sur la touche ☕/♨ (31). Le témoin vert "Machine à espresso" (29) et le témoin jaune "Chauffage" (30) s'allument, et l'appareil préchauffe. Après env. 3. minutes, le témoin jaune "Chauffage" s'éteint (30).
- Positionnez la buse à vapeur (7) de l'appareil de manière à ce que la buse puisse pénétrer dans le récipient avec la boisson à réchauffer.
- Plongez la buse à vapeur entièrement dans le récipient et positionnez le sélecteur de fonction (5) sur ♨ pour faire sortir la vapeur par la buse. La vapeur très chaude réchauffe le liquide dans le récipient.

REMARQUE

► Remuez le récipient de manière circulaire pendant que la vapeur sort afin d'obtenir un réchauffement plus rapide.

- Lorsque la boisson a atteint la température souhaitée, positionnez le sélecteur de fonctions (5) en position médiane ⊖ et retirez le récipient par un mouvement vers le bas.
- Appuyez sur la touche ☕/♨ (31) pour éteindre l'appareil.
- Nettoyez la buse à vapeur et le tuyau métallique immédiatement après utilisation afin d'éviter tout dépôt et de boucher la buse à vapeur. Voir le chapitre ***Nettoyage de la buse à vapeur (p. 63)*** pour les consignes de nettoyage.

REMARQUE

► Après avoir éteint la production de vapeur, l'appareil évacue l'eau excédentaire dans le bac d'égouttement.

Recettes de spécialités au café

Cappuccino

En général, un cappuccino est préparé avec un tiers d'espresso, un tiers de lait chaud et un tiers de mousse de lait. Il est servi dans une tasse en céramique et souvent agrémenté d'un peu de cacao en poudre sur la mousse.

REMARQUE

► La tasse doit être bien préchauffée, puisque la préparation s'effectue en plusieurs étapes.

Préparation :

- Prenez la tasse à cappuccino et commencez par préparer l'espresso.
- Posez la tasse sur la plaque de maintien au chaud afin que l'espresso reste chaud.
- Versez la double quantité de lait comparée à celle d'espresso dans le récipient à préparer la mousse, et faites mousser la moitié du lait. L'autre moitié du lait reste liquide.
- Avec une spatule en plastique ou une lame de couteau, reversez la mousse de lait dans le récipient à préparer la mousse et versez le lait chaud sur l'espresso.
- Avec une cuillère, prélevez la mousse de lait hors du récipient à préparer la mousse et répartissez-la en forme de dôme sur le cappuccino.
- Saupoudrez un peu de poudre de cacao sur la mousse de lait.

Latte macchiato

Le latte macchiato classique se compose de trois couches : une couche inférieure de lait chaud (2/3), une couche supérieure de lait moussé (1/3) et un espresso qui est versé à travers la mousse de lait. Puisque le lait ayant des matières grasses a une densité plus élevée que l'espresso, le café flotte sur le lait. Le latte macchiato est servi dans un verre haut avec une longue cuillère.

REMARQUE

► La tasse à espresso et le verre doivent être bien préchauffés, puisque la préparation s'effectue en plusieurs étapes.

Préparation :

- Remplissez le récipient à préparer la mousse et faites mousser environ un tiers du lait. Le reste du lait est seulement réchauffé, il reste liquide.
- Versez le lait chaud et la mousse de lait dans le verre.
- Posez le verre sur la plaque de maintien au chaud afin que le lait reste chaud.
- Prenez la tasse à espresso et préparez l'espresso.
- Versez l'espresso très chaud au bord du verre à travers la mousse de lait. L'espresso flotte sur la couche inférieure de lait.

Nettoyage et entretien

Avant de commencer les travaux, observez les consignes de sécurité du chapitre Sécurité (page 49).

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez la fiche secteur de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez toutes les parties de l'appareil avec un chiffon humide.

Cafetière électrique

REMARQUE

- Nettoyez la verseuse en verre (21) et le filtre permanent (18) après chaque utilisation.

- Retirez le porte-filtre (20) de l'appareil.
- Retirez le filtre permanent (18) du support de filtre (20).
- Nettoyez le filtre permanent (18) à la main à l'eau chaude, mais **pas** au lave-vaisselle.
- En cours d'utilisation, des gouttes de condensation se forment sur le couvercle au-dessus du porte-filtre (20). Éliminez-les avec un chiffon sec et propre.
- Nettoyez la verseuse en verre (21) avec le couvercle (22) et le porte-filtre (20) avec du liquide vaisselle et rincez-les à l'eau claire.
- Actionnez plusieurs fois le stop-gouttes (19) pendant le rinçage.
- Essuyez la plaque de maintien au chaud (17) avec précaution à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez pas de produits de nettoyage à récurer.
- Replacez le filtre permanent (18) dans le porte-filtre comme décrit au chapitre ***Mise en place du filtre permanent (p. 55)***.
- Remettez le porte-filtre en place dans l'appareil jusqu'à la butée.

Machine à espresso

Vider/nettoyer le filtre

- Retirez le porte-filtre (12) avec le filtre (13) de l'appareil comme décrit au chapitre ***Retrait du porte-filtre (p. 57)***.
- Rabattez vers le haut l'étrier de retenue sur la poignée du porte-filtre (Photo F1).
- Avec l'étrier de retenue rabattu, maintenez le filtre et tapez avec le porte-filtre au-dessus de la poubelle pour faire sortir le marc de café du filtre (13 ; photo F2).

REMARQUE

- ► Aidez-vous d'une cuillère si le marc de café ne se décolle pas.

- Retirez le filtre (13) du porte-filtre (12) comme décrit au chapitre ***Retrait du filtre (p. 57)***.
- Rincez le filtre et le porte-filtre sous le robinet.

REMARQUE

- ► Le filtre peut également passer au lave-vaisselle.
- ► Rincez à la main le porte-filtre en aluminium brossé car le lave-vaisselle affecte son brillant et peut provoquer des décolorations.
- ► Ne remettez pas le porte-filtre (12) dans la machine si vous prévoyez ne pas utiliser la machine pendant une longue période. Cela permet de rallonger la durée de vie du joint.

Nettoyage de la buse à vapeur

Afin d'éviter toute obstruction, la buse à vapeur doit être nettoyée après l'utilisation :

- ◆ Retirez par le bas l'embout à mousse et nettoyez l'embout à la main ou au lave-vaisselle.
- ◆ Remplissez un récipient approprié d'eau jusqu'à la moitié et plongez la buse à vapeur entièrement dans ce récipient.
- ◆ Allumez la buse à vapeur pendant env. 20 secondes.
- ◆ Vous pouvez en plus nettoyer l'embout à mousse avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

REMARQUE

- ► Si la buse à vapeur s'est bouchée, vous pouvez la déboucher en utilisant un cure-dents en bois.

Vider le bac d'égouttement

- ◆ Retirez le bac d'égouttement (14) avec sa grille.
- ◆ Nettoyez le bac d'égouttement (14) avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle.
- ◆ Après l'avoir séché, remettez le bac d'égouttement (14) en place dans l'appareil.

Nettoyage de la tête de percolation

- ◆ Si besoin, nettoyez la buse de percolation (6) à l'aide d'un chiffon humide.
- ◆ Pour éliminer les saletés tenaces sur le dessous, exécutez plusieurs cycles de percolation sans café. L'eau chaude élimine les restes de marc de café.

Détartrage

Afin de ne pas altérer la durée de vie de l'appareil ni le goût, il doit être détartré régulièrement. Le détartrage de la cafetière et celui de la machine à espresso doivent être effectués séparément.

Cafetière électrique

Pour la cafetière, nous recommandons de la détartrer tous les 3 mois par mesure de précaution :

- pour ce faire, remplissez d'eau le réservoir jusqu'au repère "Max" et ajoutez de l'acide citrique ou de l'essence de vinaigre (env. 5 % d'acide).

REMARQUE

► Si vous utilisez un détartrant du commerce, respectez les consignes d'utilisation du fabricant.

- Placez la verseuse en verre (21) avec le couvercle (22) sur la plaque de maintien au chaud (17).
- Allumez le cafetière.
- Patientez jusqu'à ce qu'env. une tasse soit passée et éteignez l'appareil.
- Laissez agir le détartrant pendant env. 15 minutes puis rallumez l'appareil.
- Répétez ces deux étapes une autre fois et laissez l'appareil allumé jusqu'à ce que toute la solution de détartrage soit passée.
- Ensuite, répétez l'opération avec de l'eau seulement.
- Rincez soigneusement la verseuse (21), le couvercle, le support de filtre (20) et le filtre permanent (18) sous le robinet.
- Actionnez plusieurs le stop-gouttes (19) pendant le rinçage.

Machine à espresso

L'intervalle de détartrage dépend de la dureté de l'eau (pour l'eau dure, tous les 80 cycles de percolation, pour l'eau douce, tous les 150 cycles).

- Remplissez d'eau le réservoir jusqu'au repère "Max" et ajoutez de l'acide citrique ou de l'essence de vinaigre (env. 5 % d'acide).

REMARQUE

► Si vous utilisez un détartrant du commerce, respectez les consignes d'utilisation du fabricant.

- Placez un grand récipient au-dessous du logement de porte-filtre.
- Appuyez sur la touche (31).
- Positionnez le sélecteur de fonctions (5) sur et laissez passer la solution détartrante dans la machine.

REMARQUE

► En cas de fort entartrage, il peut être nécessaire de répéter le détartrage.

- Rincez soigneusement le réservoir à eau et pour le rinçage, faites passer deux volumes du réservoir d'eau claire dans l'appareil.
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude et au liquide vaisselle avant de préparer à nouveau de l'espresso.

Entretien des pièces en inox

Pour l'entretien régulier et pour éliminer des taches tenaces sur la surface des parties en inox, nous vous recommandons d'utiliser l'agent lustrant INOX-METAL-POLISH de BEEM. Cet agent lustrant redonne aux appareils leur brillance d'origine. INOX-METAL-POLISH est disponible en tube et convient non seulement aux casseroles, mais aussi à tous les autres objets en inox, en chrome, en laiton, en cuivre, en aluminium, en argent tout comme en plastiques durs. INOX-METAL-POLISH est aussi utilisé dans les usines pour le polissage de l'inox. Vous pouvez commander le produit INOX-METAL-POLISH chez votre commerçant, en nous téléphonant ou sur notre site Web www.beem.de.

Rangement

Si vous ne prévoyez pas utiliser l'appareil pendant une durée prolongée, nettoyez l'appareil comme décrit au chapitre ***Nettoyage et entretien (p. 62)***.

Videz le réservoir à eau.

Rangez l'appareil et tous les accessoires dans un endroit sec, propre et à l'abri du gel, où il ne sera pas exposé directement aux rayons du soleil.

Pièces de rechange et autres accessoires

Pos.*	Référence	Désignation
3	900 376 001	Couvercle du réservoir à eau
8	900 376 006	Embout à mousse
9	900 376 011	Brosse de nettoyage
10	900 376 016	Cuillère doseuse/tasseur
11, 12	900 521 031	Porte-filtre avec poignée
13a	900 521 036	Filtre pour 1 tasse
13b	900 521 041	Filtre pour 2 tasses
14	900 376 031	Bac d'égouttement avec cache
18	900 376 071	Filtre permanent en or
20	900 376 041	Porte-filtre
21, 22	900 376 046	Verseuse en verre avec couvercle

*** Numérotation suivant la description de l'appareil**

Dépannage

Le tableau suivant aide à localiser les petites perturbations et à y remédier :

Erreur	Cause possible	Remède
Pas d'affichage sur l'écran	Fiche non branchée.	Brancher la fiche.
	Pas de tension secteur disponible.	Contrôler le fusible/la prise.
	Ecran en panne.	Informer le service Après-vente.
Le coupe-circuit a sauté dans la distribution électrique.	Trop d'appareils raccordés au même circuit électrique.	Réduire le nombre des appareils dans le circuit électrique.
	Aucune panne visible.	Informer le service Après-vente.
Le porte-filtre ne se positionne pas facilement en position de percolation.	Le filtre permanent est mal positionné dans le porte-filtre.	Insérez correctement le filtre permanent, voir le chapitre ***Mise en place du filtre permanent, (p. 55)***.
Le café s'écoule très lentement dans la verseuse.	Le stop-gouttes est bouché.	Nettoyer le stop-gouttes.
	Appareil entartré.	Détartrer l'appareil.
Malgré un bruit de pompe, l'eau ne sort pas de l'appareil.	Pas d'eau dans le réservoir.	Ajouter de l'eau.
Le café s'écoule sur la plaque de maintien au chaud.	La verseuse n'est pas correctement en place.	Centrez la verseuse sous le porte-filtre.
De l'eau sort de l'appareil.	Trop d'eau dans le réservoir à eau.	Ne pas trop remplir le réservoir.
	Le bac d'égouttement est plein.	Vide le bac d'égouttement.
	Aucune panne visible.	Informer le service Après-vente.
De l'eau sort du porte-filtre.	Le bord du porte-filtre est encrassé par des restes de café moulu.	Nettoyer le porte-filtre et le filtre.

Erreur	Cause possible	Remède
Impossible de faire mousser le lait.	L'appareil n'a pas suffisamment chauffé.	Atteindre que le témoin jaune "Chauffage" (30) se soit éteint.
	Récipient trop grand ou de forme inappropriée.	Utiliser un récipient haut et étroit.
	Utiliser du lait écrémé.	Utiliser du lait demi-écrémé ou entier.

REMARQUE

► Si vous ne réussissez pas à résoudre le problème avec les actions précitées, veuillez vous adresser au service Après-vente.

Données techniques

Modèle	Machine à café et à espresso **Café Joy V2**
Numéro de type	W14.001
Dimensions (l x h x p)	440 x 308 x 324 mm
Poids net kit principal env.	5,5 kg
Tension de service	230V~
Fréquence réseau	50 Hz
Rendement	2050 W
Classe de protection	I
Type de protection	IPX0

Contenido

Indicaciones generales 69
Indicaciones de seguridad 71
Puesta en marcha 73
Descripción del aparato 74
Antes de utilizar por primera vez 74
Operación y funcionamiento 75
Recetas para especialidades de café . 83
Limpieza y cuidado 84
Almacenamiento 87
Piezas de repuesto y otros accesorios 87
Solución de problemas 88
Datos técnicos 89

Estimado cliente:

Antes de usar el aparato, lea las indicaciones contenidas en este manual de instrucciones acerca de la puesta en marcha, seguridad, uso conforme al previsto así como su limpieza y cuidado.

Abra las páginas desplegables al principio y al final del manual de instrucciones, de este modo podrá observar las figuras durante la lectura.

Guarde debidamente este manual de instrucciones para su uso posterior y entréguelo junto al aparato en caso de transferencia a otra persona.

Indicaciones generales

Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizado son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.

En la Unión Europea no está permitido eliminar este aparato junto con la basura doméstica. El aparato debe desecharse a través de los centros de recogida municipales.

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos.

En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión.

En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones de garantía detalladas, accesorios y repuestos que puede adquirir, así como los manuales de instrucciones en idiomas diferentes.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza cuando exista una situación de peligro inminente que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

ATENCIÓN

Se utiliza cuando exista una situación potencial de peligro que pueda conllevar lesiones leves o daños materiales.

► Para evitar el peligro siga fielmente estas instrucciones.

INDICACIÓN

► Las Notas contienen información adicional para facilitar el uso del aparato.

Uso conforme al previsto

Este aparato se ha diseñado principalmente para el uso particular en lugares cerrados, con el fin de preparar café o expreso, así como para elaborar espuma de leche y calentar bebidas. Cualquier uso diferente o excesivo se considerará no conforme al previsto.

⚠ ADVERTENCIA

Si el aparato no se utiliza de la forma prevista y/o si se utiliza con otra finalidad pueden producirse situaciones de peligro.

► Utilice el equipo únicamente conforme a su uso previsto.

► Cumpla los procedimientos que se describen en este manual de instrucciones.

Las reclamaciones por daños derivados del uso no conforme al previsto quedarán invalidadas de forma inmediata.

El riesgo es responsabilidad única del usuario.

Exenciones de responsabilidad

No nos hacemos responsables de los daños directos o indirectos derivados de:

- El incumplimiento del manual de instrucciones.
- El uso no conforme a lo previsto.
- La manipulación incorrecta o inadecuada.
- La realización incorrecta de reparaciones.
- Las modificaciones no permitidas.
- El uso de piezas o repuestos de terceros.
- El uso de complementos y accesorios inadecuados.

Declaración de conformidad

Mediante la presente, BEEM declara que este aparato cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de las directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.

Indicaciones de seguridad

- Antes de utilizar el aparato, revise que el aparato no presente daños externos. No encienda nunca el aparato si está dañado.
- Este aparato no es apto para el uso por parte de personas (incluidos los niños) cuyas limitaciones físicas, psíquicas o sensoriales, así como su falta de experiencia y/o de conocimientos, no les permitan saber cómo funciona el aparato, salvo bajo la vigilancia o las instrucciones de una persona responsable.
- Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Guarde el aparato y sus accesorios fuera del alcance de los niños.
- No deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
- Encargue las reparaciones del aparato siempre a un distribuidor autorizado o al servicio técnico de fábrica; esto tiene especial importancia si se tiene que sustituir un cable de conexión deteriorado. Una reparación indebida puede provocar situaciones graves de peligro para el usuario. Además, la garantía quedará invalidada.
- Las reparaciones del aparato dentro del periodo de garantía deberán ser realizadas únicamente por un servicio técnico autorizado por el fabricante, ya que de lo contrario cualquier daño o avería derivada del mismo quedará excluido de la garantía.
- Los componentes defectuosos se deberán sustituir únicamente por piezas de repuesto originales. Ésta es la única forma de garantizar que se cumplan los requisitos de seguridad.
- Utilice únicamente los accesorios del fabricante o recomendados explícitamente por el fabricante. De lo contrario se perderá el derecho a las prestaciones o bien garantía.
- No utilice este aparato en combinación con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia separado.

⚠ PELIGRO

¡Peligros relacionados con la electricidad!

- ► No utilice el aparato si el cable de alimentación o la clavija de red están dañados.
- ► No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Si se tocan las conexiones eléctricas o se altera la estructura eléctrica y mecánica del aparato, existe peligro de descarga eléctrica.
- ► Nunca sumerja en agua o en otro líquido el aparato o la clavija de red.
- ► Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente,
  - − cuando no esté utilizando el aparato,
  - − si se produce algún fallo durante el funcionamiento,
  - − antes de limpiar el aparato.

¡Peligro de asfixia!

- ► El material de embalaje no debe utilizarse para jugar. Existe peligro de asfixia.

⚠ ADVERTENCIA

¡Peligro de quemaduras!

- ► No toque las superficies calientes del aparato cuando esté en marcha.
- ► Cuando el aparato esté en marcha, coja el portafiltro y la boquilla de vapor siempre por las partes de plástico.
- ► No oriente la boquilla de vapor en dirección a ninguna parte de su cuerpo ni a otras personas.
- ► Antes de limpiar el aparato, déjelo enfriar.
- ► No abra durante el funcionamiento el alojamiento de filtro.
- ► No interponga ninguna parte de su cuerpo en el camino del vapor.
- ► No transporte el aparato cuando esté en funcionamiento.
- ► No cubra el tubo de vaciado en la bandeja recogegotas con el fin que pueda escapar el vapor al despresurizar.

ATENCIÓN

- ► No está permitido llenar el depósito de agua con líquidos que no sean agua ni alimentos.
- ► No ponga nunca en marcha el aparato sin agua en el depósito de agua, ya que podría resultar dañado.
- ► Para desenchufar el cable de conexión de la toma de corriente, tire siempre cogiéndolo por la clavija de red y nunca por el propio cable de alimentación.
- ► No limpie nunca el aparato con objetos puntiagudos o productos de limpieza abrasivos.
- ► Descalcifique el aparato periódicamente.

Requisitos al lugar de colocación

A fin de que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, debe colocarse en un lugar que cumpla con los siguientes requisitos:

- ■ Coloque el aparato sobre una superficie firme, seca, plana, impermeable y resistente al calor.
- ■ No coloque el aparato en lugares calientes, mojados o demasiado húmedos.
- ■ La toma de corriente debe encontrarse en un lugar de fácil acceso y que permita separar rápidamente el aparato de la red eléctrica.
- ■ En algunos casos, las superficies de los muebles contienen compuestos que pueden agredir o ablandar los pies del aparato. Si fuera necesario, coloque una base debajo de los pies del aparato.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione de forma segura y sin problemas, deben respetarse las siguientes indicaciones en relación a la instalación eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de la red eléctrica. Para que el aparato no resulte dañado, ambos datos deben coincidir. En caso de duda, consulte a un técnico electricista.
- La toma de corriente debe estar protegida como mínimo por medio de un interruptor automático de 10 A.
- Asegúrese de que el cable de conexión esté en perfecto estado y de que no quede colocado sobre bordes cortantes.
- La línea de conexión no debe tenderse tirante o doblarse ni entrar en contacto con superficies calientes.
- Coloque el cable de conexión de forma que nadie pueda tropezar.
- La seguridad eléctrica del aparato únicamente se puede garantizar si se conecta a una instalación eléctrica que disponga de una toma de tierra instalada de acuerdo con la normativa. Queda prohibido utilizar una toma de corriente sin toma de tierra. En caso de duda, encargue a un técnico electricista que revise la instalación eléctrica de su casa. El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por la ausencia o por un fallo en la toma de tierra.

Puesta en marcha

Desembalaje

- Extraiga de la caja el aparato, todos los accesorios y el manual de instrucciones.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez retire todos los materiales de embalaje y todos los plásticos de protección del aparato y los accesorios.

INDICACIÓN

- ► No quite la placa de características ni las advertencias que pueda contener.
- ► Siempre que le sea posible, guarde el embalaje original durante todo el plazo de garantía para poderlo embalar correctamente en caso de aplicación de la garantía. Los daños de transporte provocarán la anulación de los derechos de garantía.

Comprobar el suministro

- Compruebe que el contenido esté completo y que no presente daños visibles.
- Si el volumen de suministro está incompleto o en mal estado, informe inmediatamente al proveedor.

Descripción del aparato

(Véase las ilustraciones en la página desplegable izquierda)

Aparato:

1 Depósito de agua con indicador de nivel de llenado y escala para tazas (interior)
2 Purgado/salida de vapor filtro de café
3 Tapa, depósito de agua
4 Zona de mantenimiento de calor
5 Selector de función cafetera expreso
6 Cabezal hervidor
7 Boquilla de vapor
8 Accesorio para espuma
9 Cepillo de limpieza
10 Cuchara dosificadora / Pisador
11 Asa con estribo de sujeción
12 Portafiltro
13 Filtros
13a Filtro para 1 taza
13b Filtro para 2 tazas
14 Bandeja recogegotas con cubierta
15 Panel de operación
16 Estación base
17 Placa calentadora cafetera
18 Filtro permanente
19 Antigoteo
20 Soporte de filtro
21 Jarra de cristal
22 Tapa jarra de cristal
23 Manual de instrucciones (no ilustrado)

Selector de función cafetera expreso

Posición	Función
	Modo de café expreso
	Cafetera expreso apagada.
	Modo de agua/vapor

Panel de control:

24 Pantalla
25 Piloto de control rojo "cafetera"
26 Piloto de control amarillo "reloj temporizador"
27 Botón **--:00**
(Ajuste de la indicación de minutos)
28 Botón
(Ajuste preselección de la hora)
29 Piloto de control verde "cafetera expreso"
30 Piloto de control amarillo "calentar"
31 Botón
(Botón de encendido/apagado cafetera expreso)
32 Botón ⏻
(Botón de encendido/apagado cafetera)
33 Botón **00:--**
(Ajuste de la indicación de horas)

Antes de utilizar por primera vez

- Limpie el aparato y los accesorios de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág***. 84).
- Enchufe la clavija de red a la toma de corriente.

INDICACIÓN

► En los aparatos nuevos se puede producir una ligera formación de humos a causa de restos de producción (grasas). Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

Prepare el aparato para el uso del modo siguiente:

Cafetera

- Llene el depósito de agua (1) hasta la marca "Max" con agua fresca.
- Encienda la cafetera como se describe en el capítulo **Preparar café *(pág. 77)***. Espere que circule el agua y luego vacíela.
- Repita este proceso una vez más sólo con agua, y una segunda vez con algo de café.
- Apague la cafetera tal como se describe en el capítulo **Apagar la cafetera *(pág. 77)***.

Cafetera expreso

- Llene el depósito de agua (1) hasta la marca "Max" con agua fresca.
- Coloque una taza grande adecuada o bien fuente sobre la bandeja recogegotas (14).
- Realice el proceso de ebullición sin café tal como se describe en el capítulo **Preparar un expreso *(pág. 80)***.
- Active la boquilla para vapor durante 45 segundos aprox., tal como se describe en el capítulo **Espumado de leche *(pág. 81)***. Utilice también en este caso sólo agua.
- Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 84***).

Operación y funcionamiento

Encender la luz de la pantalla

- Pulse una tecla para encender la luz de la pantalla. La luz de la pantalla se apaga transcurrido 30 segundos desde que se ha accionado por última vez un botón, siempre que no este en el proceso de preparación de café.

INDICACIÓN

► Una vez que se encienda la luz de la pantalla, el aparato está susceptible de recibir otras entradas.

Ajustar la hora

- Enchufe la clavija de red a la toma de corriente. En la pantalla aparece la indicación de la hora **12:00.**
- Pulse una vez el botón (28). En la pantalla aparece **CLOCK** en la esquina inferior derecha.
- Ajuste la hora pulsando el botón **00:--** (33).
- Ajuste los minutos pulsando el botón **--:00** (27).
  Mantenga pulsado el botón para un avance rápido **00:--** (33) o bien **--:00** (27).
  La indicación de **CLOCK** se apaga automáticamente transcurrido unos segundos después de la última vez que ha accionado un botón, o bien después de pulsar dos veces el botón (28).
  La hora ha quedado ajustada.

INDICACIÓN

► La hora sólo se puede ajustar si en la pantalla aparece **Clock**.

► La hora permanece memorizada hasta que se introduzca o bien una hora nuevo o bien se extraiga la clavija de red de la base de enchufe durante más de un minuto.

Llenado de agua

◆ Retire la tapa (3) del depósito de agua (1).

◆ Añada la cantidad de agua suficiente para el número de tazas deseado.

INDICACIÓN

► Observe la indicación del nivel de llenado en el depósito de agua. ¡sin sobrepasar la marca!

◆ Vuelva a colocar la tapa del depósito de agua.

Cafetera

Indicaciones generales

- Para calcular la cantidad de agua deseada, aparecen marcas de tazas en el depósito dea agua (1).
- Utilice siempre agua mineral o del grifo fresca o fría sin gas. No vierta nunca en el depósito de agua (1) alimentos diferentes.
- Gracias al filtro permanente (18) no necesita ningún filtro de papel. Vacíe y limpie el filtro permanente después de cada uso.
- Limpie y descalcifique la cafetera periódicamente conforme a lo descrito en el capítulo ***Limpieza y cuidado (pág. 84)***. El café de mejor sabor y aroma se obtiene con una cafetera límpia y/o descalcificada.
- Si le fuera posible, utilice café acabado de moler para que su sabor se desarrolle óptimamente.

Función antigoteo automático

INDICACIÓN

► Cuando este el aparato en funcionamiento, la jarra de cristal (21) deberá estar colocada debajo del soporte de filtro (20). Con la tapa (22) de la jarra de cristal se presiona el antigoteo (19) hacia arriba y el café puede fluir desde el filtro a través de la tapa a la jarra de cristal.

► El antigoteo evita que salga agua del filtro al extraer la jarra de cristal (21) de la cafetera. Durante el proceso de ebullición sólo se podrá retirar la jarra de cristal (21) unos segundos de la cafetera, de lo contrario el filtro se desborda.

Insertar el filtro permanente

- Extraíga el soporte de filtro (20) del aparato.
- Inserte el filtro permanente (18) en el soporte de filtro desde la parte superior (20).

INDICACIÓN

► Preste atención al insertar el filtro permanente (18) que el filtro permanente encastre en la parte achaflanada del soporte de filtro (20). Tenga en cuenta las marcas (fig. A1).

Preparar café

- Llene el depósito de agua con agua tal como se describe en el capítulo ***Llenado de agua (pág. 76)***.
- Inserte el filtro permanente (18) en el soporte de filtro (20) tal como se describe en el capítulo ***Insertar filtro permanente (pág. 77)***.
- Añada al filtro la cantidad deseada de café molido. Se recomienda una cucharadita (aprox. 4-6 g) por cada taza.
- Deslice el soporte de filtro de nuevo hasta el tope dentro del aparato.
- Coloque la jarra de cristal 21 con tapadera (22) sobre la placa calentadora (17).

INDICACIÓN

► Preste atención que la jarra de cristal (21) quede centrada debajo del soporte de filtro (20).

- Pulse el botón ⏻ (32), para iniciar el proceso de ebullición. Piloto de control rojo "cafetera" (25) se ilumina. El proceso de ebullición comienza.
- Después de 1 minuto de finalizar el proceso de ebullición, puede retirar la jarra de cristal (21) y servir el café.

Finalizado el proceso de ebullición se mantiene el café caliente sobre la placa calentadora durante 2 horas aprox.

Cancelar proceso de ebullición

- Pulse el botón ⏻ (32), para interrumpir el proceso de ebullición. Piloto de control rojo "cafetera" (25) se ilumina.
- Pulse de nuevo el botón para volver a iniciar el proceso de ebullición.

Apagar la cafetera

- Pulse el botón ⏻ (32), para apagar la cafetera. El piloto de control rojo "cafetera" (25) se apaga.

INDICACIÓN

► El aparato se desconecta después de 2 horas automáticamente.

Preparar café con preselección temporizada

INDICACIÓN

► Para la preparación del café con preselección temporizada deberá estar ajustada la hora tal como viene descrito en el capítulo ***Ajustar hora (pág. 75)***.

- Pulse dos veces el botón (28). En la pantalla aparece **TIMER** en la esquina inferior izquierda.
- Ajuste con los botones **00:--** (33) y **--:00** (27) la hora de inicio deseada. Mantenga pulsado el botón para un avance rápido **00:--** (33) o bien **--:00** (27).
  La indicación de **TIMER** se apaga automáticamente transcurrido unos segundos después de la última vez que ha accionado un botón, o bien después de pulsar el botón (28). La hora de inicio ha quedado ajustada.
- Añada agua en el depósito de agua y café molido en el filtro permanente.
- Pulse el botón ⏻ (32) dos veces. El piloto de control "reloj temporizador" (26) se ilumina y el reloj temporizador queda activado.

Alcanzado el tiempo preseleccionado, el aparato se apaga automáticamente.

INDICACIÓN

► Para desactivar la preselección de temporizador automático antes de alcanzar la hora ajustada pulse el botón ⏻ (32).

Cafetera expreso

Indicaciones generales

- Cuando el aparato esté caliente, deje salir agua caliente por el filtro y el portafiltro.
- Precaliente las tazas en la placa calentadora.
- Antes de utilizar una taza fría, lávela con agua caliente para precalentarla.
- Para el precalentamiento deje el portafiltro vacío y limpio con filtro insertado en el aparato precalentado.
- Si le fuera posible, utilice café acabado de moler para que su sabor se desarrolle óptimamente.
- Pruebe a utilizar café con distintos grados de molienda. El grado de molienda del café influye en el aroma y en la crema del expreso.
- Comprima el café molido sólo ligeramente. Si el café molido se comprime demasiado, pueden generarse sustancias amargas y el tiempo de preparación aumentará.
- Llene el depósito de agua con agua fresca.
- Vacíe y limpie el filtro después de cada uso.
- Limpie y descalcifique el aparato de forma regular. La suciedad y/o la cal en el aparato perjudican al aroma.

Colocación del filtro

INDICACIÓN

► Seleccione el filtro plano (13a) para preparar una taza de expreso (fig. B1).

► Utilice el filtro hondo (13b) para preparar simultáneamente dos tazas de expreso o un expreso doble.

◆ Gire el saliente que hay en la pared del filtro (13) en dirección a la empuñadura (11) e introduzca el filtro en el portafiltro (12) (fig. B2).

◆ Una vez colocado, gire el filtro (13) un cuarto de vuelta hacia la izquierda o la derecha. El saliente impide que el filtro se pueda caer (fig. B3).

Extracción del filtro

◆ Vacíe después del uso el filtro (13) tal como se describe en el capítulo ***Vaciado/limpieza del filtro (pág. 84)***.

◆ Gire el filtro (13) de forma que el saliente que hay en su pared mire en dirección a la empuñadura y levante el filtro (13) para extraerlo del portafiltro (12).

Colocación del portafiltro

INDICACIÓN

► Los símbolos siguientes hacen referencia a las marcas dispuestas en el cabezal hervidor (6) ⬆▸▸▸▸▸▸▸▸🔒.

◆ Sujete el portafiltro (12) con la empuñadura (11) debajo del símbolo ⬆ en el cabezal hervidor (6) y deslice el portafiltro desde abajo en el cabezal hervidor (fig. D1).

INDICACIÓN

► Preste atención a que no se incline el portafiltro.

◆ Gire la empuñadura (11) del portafiltro (12) hacia la derecha hasta que la empuñadura 🔒 se sitúe debajo del símbolo (fig. D2).

Extracción del portafiltro

◆ Gire la empuñadura (11) del portafiltro (12) hacia la izquierda hasta que la empuñadura ⬆ se sitúe debajo del símbolo del cabezal hervidor.

◆ Extraiga el portafiltro del cabezal hervidor hacia abajo.

Precalentar el aparato

- Llene el depósito de agua con agua tal como se describe en el capítulo ***Llenado de agua (pág. 76)*** .
- Introduzca el filtro en el portafiltro tal como se describe en el capítulo ***Colocación del filtro (pág. 79)***.
- Coloque el portafiltro (12) sin café molido en el aparato tal como se describe en el capítulo ***Colocación del portafiltro (pág. 79)***.
- Coloque una taza sobre la bandeja recogegotas (14), debajo del portafiltro (12).
- Pulse el botón ☕/💧 (31). El piloto de control verde "cafetera expreso" (29) y el piloto de control amarillo "calentar" (30) se iluminan y el aparato comienza a calentarse.
  Después de aprox. 3 minutos se apaga el piloto de control amarillo "calentar" (30)
- Gire el selector de función (5) a la posición ☕ y deje fluir agua caliente en la taza.
- Gire el selector de función (5) a la posición del medio ⊖, cuando este llena la taza.

Preparar un expreso

- Precaliente el aparato tal como se describe en el capítulo ***Precalentar el aparato (pág. 80)***.
- Compruebe el nivel de agua en el depósito (1) y añada agua si es necesario.
- Extraiga el portafiltro tal como se describe en el capítulo ***Extraer el portafiltro (pág. 79)***.
- Llene el filtro (13) con café molido hasta el borde y quite el café sobrante con el mango de la cucharilla dosificadora (fig. C1, C2).

INDICACIÓN

► No llene el filtro en exceso. Si el filtro está demasiado lleno no se podrá colocar en el aparato.

- Presione el café molido con el pisador (10) compactando ligeramente (fig. C3).

INDICACIÓN

► Retire el café molido sobrante por el borde del portafiltro para que no se ensucie la junta del cabezal hervidor (6).

- Coloque el portafiltro (12) en el aparato tal como se explica en el capítulo ***Colocación del portafiltro (pág. 79)***.
- Coloque una taza sobre la bandeja recogegotas (14), debajo del portafiltro (12).

INDICACIÓN

► Para preparar dos tazas de expreso simultáneamente, colóquelas de lado sobre la bandeja recogegotas, de forma que cada uno de los orificios inferiores del portafiltro llene una taza.

- Gire el selector de función (5) a la posición ☕ y deje que fluya el café recien hecho dentro de la taza.
- Gire el selector de función (5) a la posición del medio ⊖ cuando termine de fluir en la taza la cantidad de café deseado.
- Espere hasta que deje de salir café expreso. El aparato se despresuriza y vierte algo de vapor y agua en la bandeja recogegotas (14).
- Pulse el botón ☕/♨ (31), para apagar el aparato.
- Limpie el aparato de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 84***).

Espumado de leche

INDICACIÓN

► Utilice recipientes fríos y leche fría. El mejor resultado se logra con leche entera o con leche con un contenido en grasa de al menos 2%.

► Sin embargo, gracias al accesorio especial para espuma, se logra también con leche desnatada una espuma consistente.

- Compruebe el nivel de agua en el depósito (1) y añada agua si es necesario. El agua es necesaria para preparar el vapor.
- Pulse el botón ☕/♨ (31). El piloto de control verde "cafetera expreso" (29) y el piloto de control amarillo "calentar" (30) se iluminan y el aparato comienza a calentarse.
  Después de aprox. 3 minutos se apaga el piloto de control amarillo "calentar" (30)
- Llene aproximadamente un tercio del recipiente de espumar con leche fría.
- Posicione la boquilla de vapor (7) del aparato de modo que la boquilla de vapor con el accesorio para espuma quede sumergida en el recipiente de espumar.
- Sumerja la boquilla de vapor en la leche dentro del recipiente de espumar y gire el selector de función (5) a la posición ♨, para iniciar el proceso de espumado (fig. E1).

INDICACIÓN

► Mantenga la boquilla de vapor al principio del proceso de espumar, ligeramente por debajo del nivel de la leche hasta que la leche en el recipiente de espumar este templada. Sumerja a continuación la boquilla hasta el fondo del recipiente de espumar para agitar la leche.

- Coloque el selector de funciones (5) a la posición del medio ⊖ cuando la espuma de leche haya alcanzado la consistencia deseada, extraiga ahora el recipiente de espuma hacia abajo.
- Golpee el recipiente de espumar una o dos veces sobre una superficie sólida para comprimir la espuma de leche.
- Vierta o sirva con una cuchara la espuma de leche en el recipiente para beber.
- Pulse el botón / (31), para apagar el aparato.
- Limpie la boquilla de vapor y el tubo metálico inmediatamente después de utilizarlos para impedir que se formen sedimentaciones y que se obstruya la boquilla de vapor. Para obtener información sobre la limpieza, véase el capítulo ***Limpieza de la boquilla de vapor (pág. 85***).

INDICACIÓN

► Al apagar el vapor, el aparato descarga el agua sobrante en la bandeja recogegotas.

Calentamiento de bebidas con vapor

El vapor caliente que genera el aparato se puede utilizar para calentar leche, bebidas y agua para preparar té.

- Compruebe el nivel de agua en el depósito (1) y añada agua si es necesario. El agua es necesaria para preparar el vapor.
- Pulse el botón / (31). El piloto de control verde "cafetera expreso" (29) y el piloto de control amarillo "calentar" (30) se iluminan y el aparato comienza a calentarse.
  Después de aprox. 3 minutos se apaga el piloto de control amarillo "calentar" (30).
- Coloque la boquilla de vapor (7) del aparato de forma que pueda entrar en el recipiente que contiene la bebida a calentar.
- Sumerja la boquilla de vapor por completo en el recipiente y gire el selector de función (5) a la posición , para dejar salir el vapor de la boquilla. El vapor caliente calentará el líquido del recipiente.

INDICACIÓN

► Mientras sale vapor, gire el recipiente trazando un círculo para acelerar el calentamiento.

- Cuando tenga la bebida la temperatura deseada, gire el selector de función (5) a la posición del medio ⊖, extraiga ahora el recipiente hacia abajo.
- Pulse el botón / (31), para apagar el aparato.
- Limpie la boquilla de vapor y el tubo metálico inmediatamente después de utilizarlos para impedir que se formen sedimentaciones y que se obstruya la boquilla de vapor. Para obtener información sobre la limpieza, véase el capítulo ***Limpieza de la boquilla de vapor (pág. 85***).

INDICACIÓN

► Al apagar el vapor, el aparato descarga el agua sobrante en la bandeja recogegotas.

Recetas para especialidades de café

Capuchino

Generalmente, un capuchino se prepara con un tercio de expreso, un tercio de leche caliente y otro tercio de espuma de leche. Se sirve en una taza de cerámica, a menudo con un toque de cacao en polvo sobre la espuma.

INDICACIÓN

► La taza debe estar bien precalentada, puesto que la preparación consta de varias fases.

Preparación:

- Coloque la taza de capuchino y prepare en primer lugar el expreso.
- Coloque la taza en la placa calentadora para que el expreso permanezca caliente.
- Introduzca en el recipiente de espumar una cantidad de leche igual al doble de expreso preparado y espume la mitad de la leche. La otra mitad de la leche debe permanecer líquida.
- Con ayuda de una espátula de plástico o la hoja de un cuchillo, aguante la espuma de leche en el recipiente y vierta la leche caliente sobre el expreso.
- Coja la espuma de leche del recipiente de espumar con una cuchara y distribúyala por el capuchino de forma que quede completamente cubierto.
- Espolvoree la espuma de leche con una pizca de cacao en polvo.

Latte macchiato

El clásico latte macchiato, conocido también como leche manchada, está formado por tres capas: una capa inferior de leche caliente (2/3), una capa superior de espuma de leche (1/3) y un expreso vertido sobre la espuma. Debido a que la leche grasa es más densa que el expreso, el café flota sobre la leche. El latte macchiato se sirve en un vaso alto con una cucharilla larga.

INDICACIÓN

► La taza de expreso y el vaso deben estar bien precalentados, puesto que la preparación consta de varias fases.

Preparación:

- Introduzca leche en el recipiente de espumar y espume aproximadamente un tercio de la leche. El resto de la leche sólo debe calentarse y debe permanecer en estado líquido.
- Vierta la leche caliente y la espuma de leche en el vaso.
- Coloque el vaso en la placa calentadora para que la leche permanezca caliente.
- Coloque una taza de expreso y prepare el expreso.
- Vierta el expreso caliente por el borde del vaso y a través de la espuma de leche. El expreso quedará flotando sobre la capa de leche inferior.

Limpieza y cuidado

¡Antes de comenzar con las tareas, observe las indicaciones de seguridad en el capítulo seguridad (pág. 71)!

- Limpie el aparato siempre que termine de utilizarlo.
- Desenchufe la clavija de red de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.
- Limpie todas las piezas del aparato con un paño húmedo.

Cafetera

INDICACIÓN

- Limpie después de cada uso la jarra de cristal (21) y el filtro permanente (18).

- Extraiga el soporte de filtro (20) del aparato.
- Extraiga el filtro permanente (18) del soporte de filtro (20).
- Limpie el filtro permanente (18) a mano con agua templado, pero **no** en el lavavajillas.
- En la cubierta de la parte superior del soporte de filtro (20) se acumulan según el uso gotas de agua de condensacion. Elimínelas con un paño limpio seco.
- Limpie la jarra de cristal (21) con tapa (22) y el soporte de filtro (20) con detergente de lavavajillas y enjuaguelo a continuación con agua limpia.
- Accione el antigoteo (19) durante el enjuague varias veces.
- Frote la placa calentadora (17) con precaución usando un paño húmedo.
- Inserte de nuevo el filtro permanente (18) en el soporte de filtro tal como se describe en el capítulo ***Insertar filtro permanente (pág. 77)***.
- Deslice el soporte de filtro de nuevo hasta el tope dentro del aparato.

Cafetera expreso

Vaciado/limpieza del filtro

- Extraiga el portafiltro (12) con el filtro (13) del aparato tal como se explica en el capítulo ***Extracción del portafiltro (pág. 79)***.
- Bascule hacia arriba el estribo de sujeción que hay en la empuñadura del portafiltro (fig. F1).
- Con el estribo de sujeción alzado, sujete el filtro y vacíe los posos de café que hay en el filtro (13) golpeándolo en el cubo de la basura (fig. F2).

INDICACIÓN

► Si los posos de café no se sueltan, utilice una cucharilla.

- Extraiga el filtro (13) del portafiltro (12) tal como se explica en el capítulo ***Retirar el filtro (pág. 79)***.
- Lave el filtro y el portafiltro con agua corriente.

INDICACIÓN

- ► El portafiltro también lo puede lavar en el lavavajillas.
- ► Es recomendable lavar a mano el portafiltro de aluminio pulido, ya que en el lavavajillas perdería brillo y además se podrían producir coloraciones.
- ► Si no va a usar la cafetera durante un tiempo prolongado, no vuelva a insertar el portafiltro (12). De este modo aumentará la vida útil de la junta.

Limpieza de la boquilla de vapor

A fin de impedir que se produzcan obstrucciones, la boquilla de vapor debe limpiarse después de utilizarla:

- ◆ Extraiga el accesorio para espuma hacia abajo y lave el suplemento a mano o en el lavavajillas.
- ◆ Llene un recipiente apropiado hasta la mitad con agua y sumerja la boquilla de vapor por completo dentro del recipiente.
- ◆ Active la boquilla de vapor durante 20 segundos aprox.
- ◆ También puede limpiar adicionalmente el accesorio para espuma con agua templada y detergente lavavajillas.

INDICACIÓN

- ► Si la boquilla de vapor está atascada, la obstrucción puede eliminarse con un palillo de madera.

Vacíe la bandeja recogegotas

- ◆ Retire la bandeja recogegotas (14) con la cubierta.
- ◆ Limpie la bandeja recogegotas (14) con agua templada y detergente lavavajillas.
- ◆ Vuelva a insertar la bandeja recogegotas (14) después de secar en el aparato.

Limpiar el cabezal hervidor

- ◆ Limpie el cabezal hervidor (6) cuando sea necesario con un paño húmedo.
- ◆ La suciedad persistente en el lado inferior, la puede eliminar realizando varios procesos de ebullición normales sin café molido. De este modo el agua caliente eliminará los restos de café molido.

Descalcificar

Para conservar la vida útil del aparato y el sabor, el aparato debe descalcificarse periódicamente. El proceso de descalcificación se ha de realizar para la cafetera y para la cafetera expreso por separado.

Cafetera

Para la cafetera, recomendamos una descalcificación preventiva trimestral:

- Llene el depósito de agua hasta la marca de "Max" con agua y añádale ácido cítrico o esencia de vinagre (aprox. un 5% de sustancia ácida).

INDICACIÓN

► Si decide utilizar un producto descalcificador de venta en comercios, siga las instrucciones de uso del fabricante.

- Coloque la jarra de cristal 21 con tapadera (22) sobre la placa calentadora (17).
- Encienda la cafetera.
- Espere hasta que haya pasado el equivalente a una taza y apague el aparato.
- Deje actuar la solución descalcificadora durante 15 minutos aprox. y luego vuelva a encender el aparato.
- Repita otra vez los dos pasos anteriores y deje el aparato encendido hasta que haya pasado toda la solución descalcificadora.
- Repita a continuación tres veces el proceso de ebullición con agua limpia.
- Enjuague bien la jarra de cristal (21), tapa, soporte de filtro (20) y filtro permanente (18) con agua corriente.
- Accione durante el enjuague varias veces el antigoteo (19).

Cafetera expreso

Los intervalos de descalcificación dependen de la dureza del agua (si se utiliza agua dura cada 80 servicios y si se utiliza agua blanda cada 150).

- Llene el depósito de agua hasta la marca de "Max" con agua y añádale ácido cítrico o esencia de vinagre (aprox. un 5% de sustancia ácida).

INDICACIÓN

► Si decide utilizar un producto descalcificador de venta en comercios, siga las instrucciones de uso del fabricante.

- Coloque un recipiente grande debajo del alojamiento del portafiltro.
- Pulse el botón (31).
- Gire el selector de función (5) a la posición y deje pasar el resto del descalcificador por el aparato.

INDICACIÓN

► Si hay mucha cal es posible que sea necesario repetir la descalcificación.

- Lave a fondo el depósito de agua y haga circular dos depósitos llenos con agua limpia por el aparato.
- Antes de volver a preparar un expreso, limpie todas las piezas desmontables con agua caliente y detergente lavavajillas.

Cuidado de las piezas de acero inoxidable

Para realizar el cuidado periódico y para eliminar manchas resistentes en la superfcie de las piezas de acero inoxidable, se recomienda utilizar el pulimento INOX-METAL-POLISH de Beem. Este pulimento devuelve el brillo original a los aparatos. INOX-METAL-POLISH está disponible en tubos y no solo se puede utilizar con cazuelas, sino también con otros objetos de acero inoxidable, cromo, latón, cobre, aluminio, plata y también de plástico duro. INOX-METAL-POLISH también se utiliza para pulir el acero inoxidable en fábricas. Puede obtener INOX-METAL-POLISH en su comercio especializado o directamente de nosotros por teléfono o a través de nuestro sitio web www.beem.de.

Almacenamiento

Si no tiene previsto utilizar el aparato durante un periodo prolongado, límpielo de acuerdo con las instrucciones del capítulo ***Limpieza y cuidados (pág. 84)***.

Vacie el depósito de agua.

Guarde el aparato y todos los accesorios en un lugar limpio y protegido contra el frío y contra la luz directa del sol.

Piezas de repuesto y otros accesorios

Núm.*	Nº artículo	Denominación
3	900 376 001	Tapa, depósito de agua
8	900 376 006	Accesorio para espuma
9	900 376 011	Cepillo de limpieza
10	900 376 016	Cuchara dosificadora / Pisador
11, 12	900 521 031	Portafiltro con empuñadura
13a	900 521 036	Filtro para 1 taza
13b	900 521 041	Filtro para 2 tazas
14	900 376 031	Bandeja recogegotas con cubierta
18	900 376 071	Filtro permanente dorado
20	900 376 041	Soporte de filtro
21, 22	900 376 046	Jarra de cristal con tapa

*** Numeración conforme a la descripción del aparato**

Solución de problemas

El contenido de la siguiente tabla le ayudará a localizar y solucionar pequeños problemas:

Problema	Causa posible	Solución
No hay indicación en la pantalla	La clavija de red no está enchufada.	Enchufe la clavija de red.
	No hay tensión de red.	Compruebe el automático/la toma de corriente.
	Pantalla defectuosa.	Informe al servicio de atención al cliente.
Se dispara el interruptor automático del cuadro eléctrico.	Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito eléctrico.	Reduzca el número de aparatos conectados al circuito eléctrico.
	No se encuentra ningún fallo.	Informe al servicio de atención al cliente.
El soporte de filtro no se puede colocar correctamente en la posición de ebullición.	El filtro permanente no asienta bien en el soporte de filtro.	Colocar el filtro permanente correctamente, véase el capítulo ***Colocar el filtro permanente (pág. 77)***.
El café cae muy lentamente en la jarra de cristal.	Antigoteo obstruido.	Limpiar el antigoteo.
	Aparato calcificado.	Descalcificar el aparato.
A pesar de los ruidos de la bomba no sale agua del aparato.	El depósito no tiene agua.	Reponer agua.
El café cae sobre la placa calentadora.	Jarra de cristal no emplazada correctamente.	Preste atención que la jarra de cristal quede centrada debajo del soporte de filtro.
Sale agua del aparato.	Exceso de agua en el depósito de agua.	No llenar en exceso el depósito de agua.
	La bandeja recogegotas está llena.	Vaciar la bandeja recogegotas.
	No se encuentra ningún fallo.	Informe al servicio de atención al cliente.

Problema	Causa posible	Solución
Sale agua del portafiltro.	El borde del portafiltro está sucio con restos de café molido.	Limpie el portafiltro y el filtro.
No se produce el espumado de la leche.	El aparato no se ha calentado suficientemente.	Espere hasta que se apague el piloto de control "calentar" (30).
	El recipiente es demasiado grande o la forma no es la apropiada.	Utilice un recipiente estrecho alto.
	Está usando leche desnatada.	Utilice leche semidesnatada o leche entera.

INDICACIÓN

► Si no logra solucionar el problema con estas acciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Datos técnicos

Modelo	Cafetera y cafetera expreso **Café Joy V2**
Nº de tipo	W14.001
Medidas (A x A x F)	440 x 308 x 324 mm
Peso neto kit principal aprox.	5,5 kg
Tensión de servicio	230V~
Frecuencia de red	50 Hz
Potencia	2050 W
Categoría de protección	I
Tipo de protección	IPX0

Inhoud

Algemene opmerkingen 91
Veiligheidsinstructies 93
Inbedrijfstelling 95
Beschrijving van het apparaat 96
Vóór het eerste gebruik 96
Bediening en gebruik 97
Recepten voor koffiespecialiteiten . 105
Reiniging en verzorging 106
Opslag 109
Reserveonderdelen en verdere accessoires 109
Storingsopheffing 110
Technische gegevens 111

Geachte klant,

Lees vóór het gebruik van het apparaat de in deze gebruiksaanwijzing vermelde aanwijzingen voor de inbedrijfstelling, de veiligheid, het gebruik volgens de voorschriften, de reiniging en verzorging door.

Sla de uitklappagina´s aan het begin en het einde van de gebruiksaanwijzing open om de afbeeldingen tijdens het lezen te kunnen zien.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef haar met het apparaat door aan latere eigenaars.

Algemene opmerkingen

Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.

Dit product mag binnen de Europese Unie niet als huisvuil worden weggedaan. Breng het apparaat naar de plaatselijke inzamelpunten.

Garantiedekking/Garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie.

Voor zover deze geboden wordt, vindt u de desbetreffende informatie op de specifieke productverpakking, de reclamematerialen of bij de betreffende producten op de BEEM-website.

Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantiebepalingen, verkrijgbare accessoires en reserveonderdelen alsmede gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Gebruikte symbolen

⚠GEVAAR

Wordt gebruikt voor een onmiddellijk dreigend gevaar dat ernstig of dodelijk lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

⚠ WAARSCHUWING

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie die ernstig of dodelijk lichamelijk letsel zou kunnen veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

LET OP

Wordt gebruikt voor een mogelijke gevaarlijke situatie die lichte lichamelijke letsels of materiële schade kan veroorzaken.

► Ter voorkoming van het gevaar moeten de hier vermelde instructies worden nageleefd.

OPMERKING

► Een opmerking bevat verdere informatie die de omgang met het apparaat eenvoudiger kan maken.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is vooral voor niet commercieel gebruik in gesloten ruimtes voor de bereiding van koffie of espresso en voor de bereiding van melkschuim en het verwarmen van drankjes bedoeld. Een ander of daar bovenuit gaand gebruik geldt als niet volgens voorschrift.

⚠ WAARSCHUWING

In geval van oneigenlijk gebruik en/ of niet voorzien gebruik van het apparaat kunnen van het apparaat gevaren uitgaan.

► Het apparaat mag uitsluitend voor het beoogde, toegelaten gebruiksdoel worden gebruikt.

► Leef de in deze gebruiksaanwijzing beschreven voorschriften na.

Claims en reclamaties van welke aard dan ook, die te herleiden zijn tot verkeerd of oneigenlijk gebruik, worden niet aanvaard.

Het risico berust dan uitsluitend bij de gebruiker.

Aansprakelijkheidsbeperkingen

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades in gevallen:

- waarbij de bedieningshandleiding niet in acht genomen is,
- van oneigenlijk, niet toegelaten gebruik,
- van een inadequate of onjuiste behandeling,
- van niet deskundig uitgevoerde reparaties,
- van niet door ons geautoriseerde modificaties,
- waarbij onderdelen of vervangende onderdelen van derden werden gebruik,
- waarbij ongeschikte aanvullende onderdelen of accessoires werden gebruikt.

Conformiteitsverklaring

Bij deze verklaart BEEM dat dit apparaat aan de principiële eisen en de overige van toepassing zijnde bepalingen van de richtlijn 2006/95/EG, 2009/125/EG en 2004/108/EG voldoet.

Veiligheidsinstructies

- Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare externe schade. Stel een beschadigd apparaat niet in bedrijf.
- Dit apparaat is er niet voor bedoeld om door personen (ook kinderen) met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of met ontbrekende ervaring en/of kennis gebruikt te worden, tenzij deze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van deze persoon instructies hebben verkregen hoe het apparaat moet worden bediend.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Berg het apparaat en de accessoires buiten bereik van kinderen op.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen door hiervoor geautoriseerde handelaars of door de klantenservice uitvoeren; dit geldt vooral voor de vervanging van een beschadigde aansluitkabel. Door ondeskundige reparaties kunnen er aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt daardoor de garantiedekking/garantie.
- Een reparatie van het apparaat gedurende de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant hiervoor geautoriseerde klantenservice worden uitgevoerd, anders wordt er in geval van beschadigingen en daaruit resulterende storingen geen garantiedekking/garantie meer geboden.
- Defecte onderdelen mogen alleen door originele reserveonderdelen worden vervangen. Alleen bij deze onderdelen is gewaarborgd dat aan de veiligheidseisen is voldaan.
- Gebruik alleen de accessoires en accessoires van de producent of door hem uitdrukkelijk aanbevolen accessoires. Anders vervalt de garantiedekking/garantie van de fabrikant.
- Gebruik dit apparaat niet in combinatie met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

⚠GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

- ► Gebruik het apparaat niet, wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd zijn.
- ► Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Wanneer er onder spanning staande aansluitingen worden aangeraakt en de elektrische en mechanische opbouw worden gewijzigd, bestaat er een verhoogd risico op elektrische schokken.
- ► Dompel het apparaat of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- ► Trek de stekker uit het stopcontact,
  - − wanneer u het apparaat niet gebruikt,
  - − wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - − voordat u het apparaat reinigt.

Gevaar voor verstikking!

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Kinderen kunnen erin stikken.

⚠ WAARSCHUWING

Verbrandingsgevaar

- ► Raak tijdens het gebruik de hete oppervlakken van het apparaat niet aan.
- ► Pak de zeefhouder of de stoompijp tijdens het gebruik alleen aan de kunststof delen vast.
- ► Richt de stoompijp niet op lichaamsdelen of op andere personen.
- ► Laat het apparaat vóór iedere reiniging afkoelen.
- ► Open het filtervakje niet tijdens de werking.
- ► Houd geen lichaamsdelen in de vrijkomende stoom.
- ► Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- ► Dek de afvoerpijp in de druppelschaal niet af zodat de stoom kan ontsnappen bij het aflaten van de druk.

LET OP

- ► Doe geen andere vloeistoffen of levensmiddelen dan uitsluitend water in het waterreservoir.
- ► Gebruik het apparaat nooit zonder water, omdat het anders beschadigd raakt.
- ► Trek de aansluitkabel altijd aan de stekker uit het stopcontact, niet aan de voedingskabel zelf.
- ► Gebruik voor het reinigen van het apparaat nooit scherpe voorwerpen of schurende schoonmaakmiddelen.
- ► Ontkalk het apparaat regelmatig.

Eisen aan de opstellingsplek

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moet de opstellingsplek aan de volgende eisen voldoen:

- Plaats het apparaat op een stevig, droog, vlak, water- en hittebestendig werkblad.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving.
- Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de spanningstoevoer snel onderbroken kan worden.
- De oppervlakken van meubels bevatten mogelijk stoffen die de pootjes van het apparaat kunnen aantasten en week maken. Leg indien nodig een onderlegger onder de pootjes van het apparaat.

Elektrische aansluiting

Voor een veilige en probleemloze werking van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende instructies in acht worden genomen:

- Vergelijk vóór het aansluiten van het apparaat de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met die van uw stroomvoorziening. Deze gegevens moeten met elkaar in overeenstemming zijn, zodat er geen schade aan het apparaat kan optreden. Raadpleeg in geval van twijfel uw dealer.
- Het stopcontact moet ten minste met een 10A-zekering zijn beveiligd.
- Verzeker u ervan dat de aansluitkabel onbeschadigd is en niet over scherpe randen gelegd is.
- De aansluitkabel mag niet strak gespannen zijn, geknikt worden of in aanraking komen met hete oppervlakken.
- Leg de voedingskabel zodanig dat er geen gevaar voor struikelen heerst.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen gewaarborgd, wanneer het op een correct geïnstalleerd randaardesysteem wordt aangesloten. De werking aan een stopcontact zonder randaarde is verboden. Laat in geval van twijfel de installatie van het huis door een elektricien controleren. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die door een ontbrekende of onderbroken randaarde wordt veroorzaakt.

Inbedrijfstelling

Uitpakken

- Haal het apparaat, alle accessoires en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- Verwijder vóór het eerste gebruik al het verpakkingsmateriaal en de beschermfolies van het apparaat en de accessoires.

OPMERKING

- Verwijder het typeplaatje en eventuele waarschuwingen niet.
- Bewaar indien mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat om het in geval van een garantieclaim correct te kunnen verpakken. In geval van transportschade vervalt de garantiedekking/garantie.

Leveringsomvang controleren

- Controleer de inhoud op volledigheid en op zichtbare schade.
- Meld een onvolledige of beschadigde levering onmiddellijk aan uw leverancier.

Beschrijving van het apparaat

(voor afbeeldingen zie de uitklappagina links)

Apparaat:

1 Waterreservoir met vulpeilweergave en schaal voor kopjes (binnen)
2 Onluchting/stoomuitlaat koffiefilter
3 Deksel waterreservoir
4 Warmhoudzone
5 Functiekeuzeschakelaar espressomachine
6 Kookkop
7 Stoompijp
8 Schuimopzetstuk
9 Reinigingsborstel
10 Maatlepel/stopper
11 Handgreep met steunbeugel
12 Zeefhouder
13 Zeven
13a Zeef voor 1 kopje
13b Zeef voor 2 kopjes
14 Druppelschaal met afdekking
15 Knop
16 Sokkel
17 Warmhoudplaat koffiezetapparaat
18 Permanentfilter
19 Druppelstop
20 Filterhouder
21 Glazen kan
22 Deksel glazen kan
23 Gebruiksaanwijzing (zonder afbeelding)

Functiekeuzeschakelaar espressomachine

Positie	Functie
	Espresso uitnemen
	Espressomachine uitgeschakeld
	Water-/stoom uitnemen

Knop:

24 Display
25 Rood controlelampje "Koffiezetapparaat"
26 Geel controlelampje "Tijdschakelklok"
27 Toets **--:00** (instellen van de minutenweergave)
28 Toets (instellen van de tijd)
29 Groen controlelampje "Espressomachine"
30 Geel controlelampje "Verwarmen"
31 Toets (In-/uitschakelaar espressomachine)
32 Toets (In-/uitschakelaar koffiezetapparaat)
33 Toets **00:--** (instellen van de uurweergave)

Vóór het eerste gebruik

- Reinig het apparaat en de accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging. (pag. 106)***.
- Steek de stekker in een stopcontact.

OPMERKING

► Bij een nieuw apparaat kan er vanwege productierestanten (vetten) iets geurvorming optreden. Zorg voor voldoende ventilatie.

Bereid het apparaat voor gebruik als volgt voor:

Koffiezetapparaat

- Vul het waterreservoir (1) tot aan de "Max"-markering met vers water.
- Schakel het koffiezetapparaat in als beschreven in het hoofdstuk **Koffie zetten** ***(pag. 99).*** Laat het water doorlopen en gooi het vervolgens weg.
- Herhaal de procedure nog een keer alleen met water en nog een keer met iets koffie.
- Schakel het koffiezetapparaat uit als beschreven in het hoofdstuk **Koffiezetapparaat uitschakelen** ***(pag. 99).***

Espressomachine

- Vul het waterreservoir (1) tot aan de "Max"-markering met vers water.
- Zet een mok of een kom die groot genoeg is op de druppelschaal (14).
- Voer een koffiezetprocedure zonder koffie uit als beschreven in het hoofdstuk **Espresso bereiden** ***(pag. 102).***
- Activeer de stoomopening gedurende ca. 45 seconden als beschreven in het hoofdstuk **Melk opschuimen** ***(pag. 103).*** Gebruik ook hiervoor alleen water.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 106).***

Bediening en gebruik

Displayverlichting inschakelen

- Druk op een willekeurige toets om de displayverlichting in te schakelen. De displayverlichting dooft 30 seconden na de laatste bediening van de toets voor zover er geen koffie wordt gezet.

OPMERKING

► Pas nadat de displayverlichting is ingeschakeld reageert het apparaat op verdere invoeren.

Tijd instellen

- Steek de stekker in het stopcontact. Op het display wordt de tijd **12:00** weergegeven.
- Druk één keer op de toets (28). Op het display wordt in de hoek rechtsonder **CLOCK** weergegeven.
- Stel het uur in door op de toets **00:--** (33) te drukken.
- Stel de minuten in door op de toets **--:00** (27) te drukken.
  Houd voor het snelle doorschakelen de toets **00:--** (33) resp. **--:00** (27) ingedrukt.
  De weergave **CLOCK** dooft een paar seconden na de laatste druk op een toets automatisch of na twee keer indrukken van de toets (28). De tijd is ingesteld.

OPMERKING

► De tijd kan alleen worden ingesteld wanneer op het display **Clock** wordt aangegeven.

► De tijd blijft zolang opgeslagen tot er ofwel een nieuwe tijd wordt ingevoerd of de stekker voor langer dan een minuut uit het stopcontact is getrokken.

Water bijvullen

◆ Neem het deksel (3) van het waterreservoir (1) af.

◆ Doe de voor het gewenste aantal kopjes noodzakelijke hoeveelheid water in het reservoir.

OPMERKING

► Let op het vulpeil aan de watertank. Doe er niet te veel water in!

◆ Zet het deksel weer op het waterreservoir.

Koffiezetapparaat

Algemene opmerkingen

- Voor het afmeten van de gewenste hoeveelheid water staat het aantal kopjes aangegeven op het waterreservoir (1).
- Gebruik altijd vers, koud bronwater zonder koolzuur of kraanwater. Doe nooit andere levensmiddelen in het waterreservoir (1).
- Vanwege het permanentfilter (18) heeft u geen papieren filters nodig. Ledig en reinig het permanentfilter na ieder gebruik.
- Reinig en ontkalk het koffiezetapparaat regelmatig als beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 106).*** Een verontreinigd en/of verkalkt koffiezetapparaat heeft een negatief effect op de smaak.
- Gebruik indien mogelijk vers gemalen koffie voor een optimale smaakontwikkeling.

Automatische druppelstopfunctie

OPMERKING

► Als het apparaat ingeschakeld is moet de glazen kan (21) onder de filterhouder (20) staan. Door het deksel (22) van de glazen kan wordt de druppelstop (19) omhoog gedrukt en de koffie kan vanuit het filter door het deksel in de glazen kan stromen.

► De druppelstop voorkomt dat water uit het filter vrijkomt als de glazen kan (21) uit het koffiezetapparaat wordt gehaald. Tijdens het koffiezetten mag de glazen kan (21) slechts voor een paar seconden uit het koffiezetapparaat worden genomen, omdat anders het filter overstroomt.

Permanentfilter plaatsen

- Trek de filterhouder (20) uit het apparaat.
- Plaats het permanentfilter (18) van boven in de filterhouder (20).

OPMERKING

► Let er bij het plaatsen van het permanentfilter (18) op dat het permanentfilter in de filterhouder (20) aan het vlakke gedeelte vastklikt. Let op de markeringen (afbeelding A1).

Koffie zetten

- Doe water in het waterreservoir als beschreven in het hoofdstuk ***Water invullen (pag. 98)***.
- Plaats het permanentfilter (18) in de filterhouder (20) als beschreven in het hoofdstuk ***Permanentfilter plaatsen (pag. 99)***.
- Doe de gewenste hoeveelheid gemalen koffie in het filter. Aanbeveling: één theelepel (ca. 4-6 g) per kopje.
- Schuif de filterhouder weer tot de aanslag in het apparaat.
- Zet de glazen kan (21) met deksel (22) op de warmhoudplaat (17).

OPMERKING

► Let er op dat de glazen kan (21) in het midden onder de filterhouder (20) staat.

- Druk op de toets ⏻ (32) om met koffie zetten te beginnen. Het rode controlelampje "Koffiezetapparaat" (25) brandt. Het koffie zetten begint.
- Ongeveer 1 minuut na het het einde van het koffie zetten kunt u de glazen kan (21) pakken en koffie inschenken.

Na het koffie zetten wordt de koffie op de warmhoudplaat ca. 2 uur warm gehouden.

Koffie zetten onderbreken

- Druk op de toets ⏻ (32) om het koffie zetten te onderbreken. Het rode controlelampje "Koffiezetapparaat" (25) dooft.
- Druk nog een keer op deze toets het koffie zetten weer te starten.

Koffiezetapparaat uitschakelen

- Druk op de toets ⏻ (32) om het koffiezetapparaat uit te schakelen. Het rode controlelampje "Koffiezetapparaat" (25) dooft.

OPMERKING

► Het apparaat schakelt na 2 uur automatisch uit.

Koffie zetten met tijdsinstelling

OPMERKING

► Voor de koffiebereiding met vooraf ingestelde tijdkeuze moet de tijd zijn ingesteld als beschreven in het hoofdstuk ***Tijd instellen (pag. 97)***.

- Druk twee keer op de toets (28). Op het display wordt in de hoek linksonder **TIMER** weergegeven.
- Stel met de toetsen **00:--** (33) en **--:00** (27) de gewenste starttijd in. Houd voor het snelle doorschakelen de toets **00:--** (33) resp. **--:00** (27) ingedrukt.
  De weergave **TIMER** dooft een paar seconden na de laatste druk op een toets automatisch of na twee keer indrukken van de toets (28). De starttijd is ingesteld.
- Doe water in de watertank en gemalen koffie in het permanentfilter.
- Druk op de toets ⏻ (32) twee keer. Het gele controlelampje "Tijdschakelklok" (26) brandt en de tijdschakelklok is geactiveerd.

Wanneer de vooraf geselecteerde tijd is bereikt, schakelt het apparaat vanzelf in.

OPMERKING

► Om de automatische tijdkeuze vóór het bereiken van de ingestelde tijd te deactiveren drukt u op toets ⏻ (32).

Espressomachine

Algemene opmerkingen

- Laat na het opwarmen van het apparaat heet water door de zeef en de zeefhouder lopen.
- Verwarm uw kopjes op de warmhoudplaat voor.
- Spoel de koude kopjes voor gebruik met heet water om, om ze voor te verwarmen.
- Laat voor het voorverwarmen de lege gereinigde zeefdrager met zeef in het opgewarmde apparaat.
- Gebruik indien mogelijk vers gemalen koffie voor een optimale smaakontwikkeling.
- Probeer verschillende maalgraden van de koffie uit. De maalgraad van de koffie heeft invloed op het aroma en de crema van de espresso.
- Druk de gemalen koffie slechts iets aan. Bij te sterk geperste koffie kunnen bitterstoffen optreden en de doorlooptijd wordt langer.
- Vul de watertank met vers water.
- Ledig en reinig de zeef na ieder gebruik.
- Reinig en ontkalk het apparaat regelmatig. Een verontreinigd en/of verkalkt apparaat heeft een negatief effect op het aroma.

Zeef plaatsen

OPMERKING

► Kies de vlakke zeef (13a) voor de bereiding van één kopje espresso (afbeelding B1).

► Kies de diepe zeef (13b) voor de gelijktijdige bereiding van twee kopjes espresso of van een dubbele espresso.

◆ Draai de aan de wand van de zeef (13) aanwezige nok in de richting van de handgreep (11) en plaats de zeef in de zeefhouder (12) (afbeelding B2).

◆ Draai de geplaatste zeef (13) met een kwart slag naar links of naar rechts. De nok voorkomt dat de zeef eruit kan vallen (afbeelding B3).

Zeef uitnemen

◆ Ledig de zeef (13) na gebruik als beschreven in het hoofdstuk ***Zeef ledigen/reinigen (pag. 106)***.

◆ Draai de zeef (13) zodanig dat de aan de wand van de zeef aanwezige neus in de richting van de handgreep wijst en neem de zeef (13) uit de zeefhouder (12).

Zeefhouder plaatsen

OPMERKING

► De hierna vermelde symbolen hebben betrekking tot de aan de kookkop (6) aangebrachte markering ⬆▸▸▸▸▸▸▸▸🔒.

◆ Houd de zeefdrager (12) met de handgreep (11) onder het symbool ⬆ aan de kookkop (6) en schuif de zeefdrager van onderen in de kookkop (afbeelding D1).

OPMERKING

► Let erop dat de zeefhouder niet scheef wordt geplaatst.

◆ Draai de handgreep (11) van de zeefhouder (12) rechtsom tot de handgreep onder het symbool 🔒 staat (afbeelding D2).

Zeefhouder uitnemen

◆ Draai de handgreep (11) van de zeefhouder (12) linksom tot de handgreep onder het symbool ⬆ aan de kookkop staat.

◆ Haal de zeefdrager naar onderen uit de kookkop.

Apparaat voorverwarmen

- Doe water in het waterreservoir als beschreven in het hoofdstuk ***Water invullen (pag. 98)***.
- Plaats de zeef in de zeefhouder als beschreven in het hoofdstuk ***Zeef plaatsen (pag. 101)***.
- Plaats de zeefhouder (12) zonder gemalen koffie in het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Zeefhouder plaatsen (pag. 101)***.
- Zet een kopje op de druppelschaal (14) onder de zeefdrager (12).
- Druk op de toets (31). Het groene controlelampje "Espressomachine" (29) en het gele controlelampje "Verwarmen" (30) branden en het apparaat wordt verwarmd. Na ca. 3 minuten dooft het gele controlelampje "Verwarmen" (30).
- Draai de functiekeuzeschakelaar (5) op en laat warm water in het kopje stromen.
- Draai de functiekeuzeschakelaar (5) op de middelste stand ⊖ als het kopje vol is.

Espresso bereiden

- Verwarm het apparaat voor als beschreven in het hoofdstuk ***Apparaat voorverwarmen (pag. 102)***.
- Controleer het waterpeil in de watertank (1) en vul water bij indien nodig.
- Pak de zeefhouder met uit het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Zeefhouder uitnemen (pag. 101)***.
- Vul de zeef (13) tot aan de rand met gemalen koffie en strijk de overtollige koffie met de steel van de doseerlepel af (afbeelding C1, C2).

OPMERKING

► Doe de zeef niet te vol. Een overvolle zeef kan niet in het apparaat worden geplaatst.

- Druk de gemalen koffie met de stopper (10) iets aan (afbeelding C3).

OPMERKING

► Verwijder overtollige koffie van de rand van de zeefhouder om de afdichting van de kookkop (6) niet te vervuilen.

- Plaats de zeefhouder (12) in het apparaat als beschreven in het hoofdstuk ***Zeefhouder plaatsen (pag. 101)***.
- Zet een kopje op de druppelschaal (14) onder de zeefdrager (12).

OPMERKING

► Als u twee kopjes espresso tegelijk wilt maken, zet dan twee kopjes naast elkaar op de druppelschaal zodat uit de onderste openingen in de zeefhouder elk een kopje wordt gevuld.

- Draai de functiekeuzeschakelaar (5) op en laat de verse koffie in het kopje stromen.
- Draai de functiekeuzeschakelaar (5) op de middelste stand ⊖ als de gewenste hoeveelheid koffie in het kopje is gestroomd.
- Wacht tot er geen espresso meer naloopt. De druk in het apparaat wordt afgebouwd, er ontsnapt een beetje stoom en water in de druppelbak (14).
- Druk op de toets / (31) om het apparaat uit te schakelen.
- Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 106).***

Melk opschuimen

OPMERKING

► Gebruik koud serviesgoed en koude melk. Het beste resultaat verkrijgt u met volle melk met een vetgehalte vanaf 2%.

► Door het speciale schuimopzetstuk ontstaat er echter ook bij magere melk een stevige schuim.

- Controleer het waterpeil in de watertank (1) en vul water bij indien nodig. Het water is nodig om stoom op te wekken.
- Druk op de toets / (31). Het groene controlelampje "Espressomachine" (29) en het gele controlelampje "Verwarmen" (30) branden en het apparaat wordt verwarmd. Na ca. 3 minuten dooft het gele controlelampje "Verwarmen" (30).
- Vul de opschuimkom voor ongeveer een derde met koude melk.
- Positioneer de stoompijp (7) van het apparaat zodanig dat de stoompijp met het schuimopzetstuk in de opschuimkom kan steken.
- Dompel de stoompijp in de melk in de opschuimkom en draai de functiekeuzeschakelaar (5) op stand om het opschuimen te starten (afbeelding E1).

OPMERKING

► Houd de stoompijp in het begin van het opschuimen iets onder het oppervlak van de melk tot de melk in de opschuimkom handwarm is. Dompel vervolgens de pijp tot aan de bodem in de opschuimkom om de melk te kloppen.

- Als het melkschuim de gewenste structuur heeft draait u de functiekeuzetoets (5) naar de middelste stand ⊖ en trek de opschuimkom naar onderen toe uit.
- Klop met de opschuimkom een of twee keer op een vaste ondergrond om het melkschuim te verdikken.
- Giet of schep het melkschuim in het kopje.
- Druk op de toets / (31) om het apparaat uit te schakelen.
- Reinig de stoompijp en de metalen buis onmiddellijk na gebruik, om afzettingen en verstopping van de stoompijp te vermijden. Instructies bij de reiniging staan vermeld in het hoofdstuk ***Stoompijp reinigen (pag. 107)***.

OPMERKING

► Na het uitschakelen van de stoomopwekking voert het apparaat overtollig water naar de druppelschaal af.

Drank met stoom verwarmen

Met door het apparaat opgewekte stoom kunt u melk, drankjes en theewater verwarmen.

- Controleer het waterpeil in de watertank (1) en vul water bij indien nodig. Het water is nodig om stoom op te wekken.
- Druk op de toets / (31). Het groene controlelampje "Espressomachine" (29) en het gele controlelampje "Verwarmen" (30) branden en het apparaat wordt verwarmd. Na ca. 3 minuten dooft het gele controlelampje "Verwarmen" (30).
- Positioneer de stoompijp (7) van het apparaat zodanig dat de stoompijp in de kom van de drank steekt die opgewarmd moet worden.
- Dompel de stoompijp geheel in de kom en draai de functiekeuzeschakelaar (5) op stand om de stoom uit de pijp te laten ontsnappen. De hete stoom verwarmt de vloeistof in de kom.

OPMERKING

► Beweeg de kom in het rond terwijl de stoom vrijkomt om een snelle verwarming te bereiken.

- Als de vloeistof de gewenste temperatuur heeft draait u de functiekeuzetoets (5) naar de middelste stand ⊖ en trekt de kom naar onderen toe uit.
- Druk op de toets / (31) om het apparaat uit te schakelen.
- Reinig de stoompijp en de metalen buis onmiddellijk na gebruik, om afzettingen en verstopping van de stoompijp te vermijden. Instructies bij de reiniging staan vermeld in het hoofdstuk ***Stoompijp reinigen (pag. 107)***.

OPMERKING

► Na het uitschakelen van de stoomopwekking voert het apparaat overtollig water naar de druppelschaal af.

Recepten voor koffiespecialiteiten

Cappuccino

Cappucchino wordt normaal gesproken van een derde espresso, een derde warme melk en een derde melkschuim bereid. Geserveerd wordt hij in een keramiek kopje en vaak door iets chocoladepoeder op het schuim verfijnd.

OPMERKING

► Het kopje moet goed voorverwarmd zijn, omdat de bereiding in meerdere stappen wordt uitgevoerd.

Bereiding:

- Pak een cappucchinokopje en maak eerst de espresso.
- Zet het kopje op de warmhoudplaat zodat de espresso warm blijft.
- Doe - in vergelijking met espresso - de dubbele hoeveelheid melk in de opschuimkom en schuim de melk voor de helft op. De andere helft van de melk blijft vloeibaar.
- Houd met een plastic spatel of met een mes het hete melkschuim in de opschuimkom tegen en giet de warme melk over de expresso.
- Schep met een lepel het melkschuim uit de opschuimkom en verdeel die over de cappucchino.
- Strooi iets chocoladepoeder op het melkschuim.

Latte Macchiato

De klassieke latte macchiato bestaat uit drie lagen: een onderste laag warme melk (2/3), een bovenste laag opgeschuimde melk (1/3) en espresso die door het melkschuim heen wordt gegoten. Omdat vethoudende melk een hogere dichtheid heeft dan espresso, blijft de koffie op de melk drijven.
Latte macchiato wordt in een hoog glas met een lange lepel geserveerd.

OPMERKING

► Het espressokopje en het glas moeten goed voorverwarmd zijn, omdat de bereiding in meerdere stappen wordt uitgevoerd.

Bereiding:

- Doe melk in de opschuimkom en schuim de melk voor een derde op. De resterende melk wordt slechts verwarmd en blijft vloeibaar.
- Giet de warme melk en het melkschuim in het glas.
- Zet het glas op de warmhoudplaat zodat de melk warm blijft.
- Pak een espressokopje en maak de espresso.
- Giet de warme espresso aan de rand van het glas door het melkschuim heen. De espresso blijft op de onderste melklaag drijven.

Reiniging en verzorging

Neem vóór het begin van de werkzaamheden de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk Veiligheid (pag. 93) in acht!

- Reinig het apparaat na ieder gebruik.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Veeg alle delen van het apparaat met een vochtige doek af.

Koffiezetapparaat

OPMERKING

- Reinig de glazen kan (21) en het permanentfilter (18) na ieder gebruik.

- Trek de filterhouder (20) uit het apparaat.
- Haal het permanentfilter (18) van boven uit de filterhouder (20).
- Reinig het permanentfilter (18) met warm water met de hand - **niet** in de vaatwasser.
- Aan de afdekking boven de filterhouder (20) slaan bij gebruik condensdruppeltjes neer. Verwijder die met een schone droge doek.
- Reinig de glazen kan (21) met deksel (22) en de filterhouder (20) met afwasmiddel en spoel ze met helder water na.
- Bedien de druppelstop (19) tijdens het spoelen meerdere keren.
- Veeg de warmhoudplaat (17) voorzichtig met een iets vochtige doek af. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Plaats het permanentfilter (18) weer in de filterhouder als beschreven in het hoofdstuk ***Permanentfilter plaatsen (pag. 99)***.
- Schuif de filterhouder weer tot de aanslag in het apparaat.

Espressomachine

Zeef ledigen/reinigen

- Haal de zeefhouder (12) met zeef (13) uit het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk ***Zeefhouder uitnemen (pag. 101)***.
- Klap de beugel aan de handgreep van de zeefhouder omhoog (afbeelding F1).
- Houd met de omhooggeklapte beugel de zeef vast en klop het koffiedik boven de afvalbak uit de zeef (13 (afbeelding F2).

OPMERKING

- ► Neem een lepel te hulp, wanneer het koffiedik niet loskomt.

- Haal de zeef (13) uit de zeefhouder (12) zoals beschreven in het hoofdstuk ***Zeef uitnemen (pag. 101)***.
- Spoel de zeef en de zeefdrager onder stromend water af.

OPMERKING

- ► De zeef kan ook in de vaatwasser gereinigd worden.
- ► Was de zeefdrager van gepolijst aluminium met de hand af omdat in de vaatwasser de glans verdwijnt en er verkleuringen kunnen optreden.
- ► Plaats de zeefdrager (12) niet weer in de machine als u de machine gedurende een langere periode niet gebruikt. Op die manier wordt de levensduur van de afdichting langer.

Stoompijp reinigen

Om verstopping te vermijden moet de stoompijp na gebruik worden gereinigd:

- ◆ Trek het stoomopzetstuk naar onderen toe uit en was het opzetstuk met de hand of in de vaatwasser af.
- ◆ Vul een hiervoor geschikte bak met water en dompel de stoompijp geheel in deze bak onder.
- ◆ Schakel de stoompijp gedurende ca. 20 seconden in.
- ◆ U kunt het schuimopzetstuk bovendien met warm water en afwasmiddel reinigen.

OPMERKING

- ► Mocht de stoompijp verstopt zijn geraakt, kunt u de verstopping met een houten tandenstoker verwijderen.

Druppelschaal ledigen

- ◆ Neem de druppelschaal (14) met afdekking af.
- ◆ Reinig de druppelschaal (14) met warm water en afwasmiddel.
- ◆ Plaats de druppelschaal (14) weer in het apparaat als hij afgedroogd is.

Kookkop reinigen

- ◆ Reinig de kookkop (6) indien nodig met een vochtige doek.
- ◆ Hardnekkige vervuilingen aan de onderkant kunnen worden verwijderd door meerdere kookprocedures zonder gemalen koffie uit te voeren. Op die manier worden koffierestanten door het hete water weggespoeld.

Ontkalken

Om de levensduur van het apparaat en de smaak van de koffie niet negatief te beinvloeden, moet het apparaat regelmatig worden ontkalkt. Het ontkalken moet voor het koffiezetapparaat en voor de espressomachine apart uitgevoerd worden.

Koffiezetapparaat

Voor het koffiezetapparaat adviseren wij om preventief eens in het kwartaal te ontkalken:

- Vul de watertank tot aan de "Max"-markering met water en doe er citroenzuur of schoonmaakazijn (ca. 5% zuur) bij.

OPMERKING

► Indien u een gebruikelijk ontkalkingsmiddel gebruikt, neem dan de toepassingsinstructies van de fabrikant in acht.

- Zet de glazen kan (21) met deksel (22) op de warmhoudplaat (17).
- Schakel het koffiezetapparaat in.
- Wacht tot er ongeveer één kopje is doorgelopen en schakel het apparaat uit.
- Laat de ontkalkingsoplossing ca. 15 minuten inwerken en schakel het apparaat weer in.
- Herhaal de hierboven vermelde werkstappen één keer en laat het apparaat vervolgens ingeschakeld tot de ontkalkingsoplossing helemaal doorgelopen is.
- Laat daarna drie keer helder water doorlopen.
- Spoel de glazen kan (21), het deksel, de filterhouder (20) en het permanentfilter (18) onder stromend water grondig af.
- Bedien de druppelstop (19) tijdens het spoelen meerdere keren.

Espressomachine

De afstand van de ontkalkingsintervallen is afhankelijk van de hardheid van het water (bij hard water om de 80; bij zacht water om de 150 keer).

- Vul de watertank tot aan de "Max"-markering met water en doe er citroenzuur of schoonmaakazijn (ca. 5% zuur) bij.

OPMERKING

► Indien u een gebruikelijk ontkalkingsmiddel gebruikt, neem dan de toepassingsinstructies van de fabrikant in acht.

- Zet een grotere kom onder de zeefhoudershouder.
- Druk op de toets / (31).
- Draai de functiekeuzeschakelaar (5) op en laat de ontkalkingsoplossing door het apparaat stromen.

OPMERKING

► Bij sterke verkalking kan het noodzakelijk zijn om de ontkalkingsprocedure te herhalen.

- Spoel de watertank grondig uit en laat voor het spoelen twee tankvullingen helder water door het apparaat lopen.
- Was alle afneembare onderdelen met warm water en afwasmiddel af voordat er opnieuw espresso wordt bereid.

Verzorging van de rvs onderdelen

Voor de regelmatige verzorging en ook ter verwijdering van hardnekkige vlekken op de oppervlakken van de RVS-delen adviseren wij het gebruik van INOX-METAL-POLISH van Beem. Dit middel geeft de apparaten hun oorspronkelijke glans terug. INOX-METAL-POLISH is in tubes verkrijgbaar en niet alleen geschikt voor pannen maar ook alle andere voorwerpen van roestvrij staal, chroom, messing, koper, aluminium, zilver en ook voor harde kunststoffen. INOX-METAL-POLISH wordt ook in fabrieken voor het polijsten van rvs gebruikt. INOX-METAL-POLISH kunt u bij uw handelaar, telefonisch bij ons of op onze website www.beem.de bestellen.

Opslag

Wanneer u het apparaat gedurende een langere periode niet nodig heeft, moet het gereinigd worden zoals beschreven in het hoofdstuk ***Reiniging en verzorging (pag. 106***).

Ledig de watertank.

Bewaar het apparaat en alle accessoires op een droge, schone en vorstvrije plek, waar deze beschermd zijn tegen direct zonlicht.

Reserveonderdelen en verdere accessoires

Pos.*	Artikelnr.	Benaming
3	900 376 001	Deksel waterreservoir
8	900 376 006	Schuimopzetstuk
9	900 376 011	Reinigingsborstel
10	900 376 016	Maatlepel/stopper
11, 12	900 521 031	Handgreep met zeefhouder
13a	900 521 036	Zeef voor 1 kopje
13b	900 521 041	Zeef voor 2 kopjes
14	900 376 031	Druppelschaal met afdekking
18	900 376 071	Permanentgoudfilter
20	900 376 041	Filterhouder
21, 22	900 376 046	Glazen kan met deksel

*** Nummering conform beschrijving van het apparaat**

Storingsopheffing

De volgende tabel is behulpzaam bij het opsporen en verhelpen van kleinere storingen:

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Geen weergave op het display.	Stekker niet ingestoken.	Stekker insteken.
	Geen voedingsspanning aanwezig.	Zekering/stopcontact controleren.
	Display defect.	Klantenservice waarschuwen.
De zekering in de elektroverdeling springt eruit.	Te veel apparaten op hetzelfde stroomcircuit aangesloten.	Aantal apparaten op het stroomcircuit reduceren.
	Geen storing vaststelbaar.	Klantenservice waarschuwen.
De filterhouder kan niet precies in de juiste positie geschoven worden.	Het permanentfilter zit niet goed in de filterhouder.	Permanentfilter correct plaatsen, zie hoofdstuk ***Permanentfilter plaatsen (pag. 99)***.
De koffie loopt heel langzaam in de glazen kan.	Druppelstop verstopt.	Druppelstop reinigen.
	Apparaat verkalkt.	Apparaat ontkalken.
Ondanks pompgeluiden komt er geen water uit het apparaat.	Geen water in de tank.	Water bijvullen.
De koffie loopt op de warmhoudplaat.	Glazen kan niet goed geplaatst.	Glazen kan in het midden onder de filterhouder zetten.
Water loopt uit het apparaat.	Te veel water in het waterreservoir.	Doe niet te veel water in het waterreservoir.
	Druppelschaal vol.	Druppelschaal leegmaken.
	Geen storing vaststelbaar.	Klantenservice waarschuwen.
Water loopt uit de zeefdrager.	De rand van de zeefdrager is met koffieresten vervuild.	Zeefhouder en zeef reinigen.

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Melk wordt niet opgeschuimd.	Apparaat nog niet opgewarmd.	Wachten tot het controlelampje "Verwarmen" (30) dooft.
	Kom te groot of de vorm niet geschikt.	Hoge smalle kom gebruiken.
	Magere melk gebruikt.	Halfvolle of volle melk gebruiken.

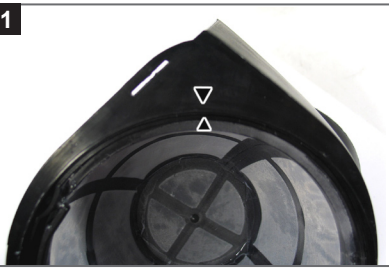
OPMERKING

► Neem contact op met de klantenservice, wanneer u met de hier beschreven stappen het probleem niet kunt oplossen.

Technische gegevens

Model	Koffie- en espressomachine **Café Joy V2**
Typenummer	W14.001
Afmetingen (B x H x D)	440 x 308 x 324 mm
Netto gewicht hoofdset ca.	5,5 kg
Bedrijfsspanning	230V~
Netfrequentie	50 Hz
Vermogen	2050 W
Beschermingsklasse	I
Veiligheidsklasse	IPX0

A1

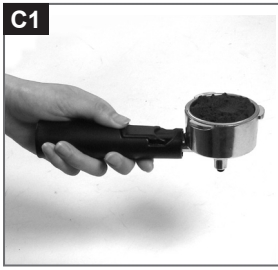


B1

B2

B3

C1



C2

C3

D1

D2

E1

F1

F2

Kundendienststellen:
Customer service:
Bureaux de service Après-ventes :
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:

Elements of Lifestyle

BEEM GmbH
Abteilung Kundendienst
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)1805-233600
Fax +49 (0)1805-233699
(14 ct/min aus dem deutschen Festnetz. Mobilfunkhöchstpreis 42 ct/min.
Ausland: Preis je nach Tarif im Ausland.)

eMail: kundenservice@beem.de
Internet: www.beem.de

© 2012 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.

Für Kundendienststellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw handelaar.

BA_W14.001_071112_A2